



ENZO BARTOLI
The diversity of Piemonte

Basilico



a Toast to
PIEDMONT

AN ENZO BARTOLI WINE DINNER

30 MAY 2024



a Toast to
PIEDMONT
MENU

Amuse Bouche - Appetizers

Salmone Marinato all' Arancia

Beetroot and orange-cured
salmon blinis

*Bánh pancake mini với cá hồi
tẩm ướp củ dền và cam*

Bruschetta

Prosciutto crostini with burrata
and lemon honey drizzle

*Bánh mì với phô mai, thịt heo
muối và sốt chanh-mật ong.*

Orzo Pasta alla Anatra

Saffron orzo pasta with duck
ragout and pecorino cheese

Mì Ý hạt cơm với ra-gu vịt

Rosato Piedmonte DOC 2022

Primi Piatti - First Course

Ravioli di Aragosta

Ravioli filled with Nha Trang lobster, ricotta cheese, light cream tomato sauce, and dried chilli

Ravioli nhân tôm hùm Nha Trang, phô mai, sốt kem cà chua và ớt khô

Barbera D'Asti Superiore DOCG 2019

Secondi Piatti - Second Course

Maiale Iberico

Dry-aged Iberico pork marinated with thyme, caramelized garlic, and spring vegetables ragout
including fava beans, spring onion, herbs and fresh lemon

*Thịt heo Iberico ủ khô ướp lá hương thảo, tỏi nướng đường, dùng kèm với ra-gu rau củ gồm
đậu răng ngựa, hành lá, rau thơm và chanh tươi*

Barolo DOCG 2018

Principale Piatti - Main Course

Filetto di Manzo al Pepe Verde

Steak medallion with creamy green peppercorn sauce, served with
potato gratin and green beans

Bò bít-tết sốt kem tiêu xanh dùng với khoai tây đúc lò và đậu que

Barolo DOCG Bussia 2016

Dolce - Dessert

Mousse al Cioccolato al Latte con Gelatina al Cioccolato

Milk chocolate mousse with chocolate jelly,
pistachio crumble and banana ice cream

*Mousse sô-cô-la sữa với thạch sô-cô-la,
hạt hồ trăn và kem chuối*

