



Tutto Milano

6 settembre 2012

## Principe di Savoia



### Emozioni allo champagne

Cinque nuovi champagne, un marchio tutto floreale creato da una donna, un bravo cuoco e una cornice elegante: elementi irresistibili per la proposta del Principe di Savoia, che parte in questi giorni.

Lo chef Fabrizio Cadei ha messo a punto un menu speciale, perfetto per essere accompagnato dalle varie cuvée Marguerite Guyot e lo ha intitolato "Bouquet di emozioni".

Protagonista dell'aperitivo è Désir, da uve pinot Mmeunier. Poi lo chardonnay che è alla base di Séduction si sposa al rollé di salmone e pescatrice con germogli di crescione, lamponi e pinoli tostati. Riso di Grumolo con mazzancolle e dragocello per sostenere il ricco pinot nero di Passion. Il filetto di vitello steccato con scampi, pistacchio e crema di pastinaca è adatto alle emozioni innescate da Extase, un grand cru millesimato 2002. Per finire, Tatin di fichi, mandorle tostate e gelato alla vaniglia con Fleur de Flo, a sorpresa vinificato in rosso. Fino al 30 settembre, 105 euro. (m.t.)

● **DOVE** Hotel Principe di Savoia, piazza della Repubblica 17; info 0262302026.