

Porcini & Champagne

Giovedì 15 ottobre 2026, dalle 20

Funghi Porcini freschi italiani

Quattro portate con i
Funghi Porcini freschi italiani



● **Antipasti,**
due portate nello stesso piatto

Porcino a Crudo

il bosco senza fuoco

Funghi Porcini freschi italiani, crudi e tagliati sottili, con cuor di sedano a julienne.

Il primo assaggio è senza fuoco: il porcino e basta.

Porcino in Crosta d'Oro

croccante fuori, morbido dentro

Funghi Porcini freschi italiani fritti in pastella di farina di mais.

Tre calici di Champagne,
uno per portata



● **Primo**

Il Risotto Due Volte Porcino

due consistenze, un solo fungo

Risotto con Funghi Porcini freschi italiani in doppia consistenza: in crema e spadellati.

Prima la crema di porcini, poi i porcini spadellati: due volte, perché una non basta.

Tutto incluso,
79 a persona



● **Secondo**

La Tagliata del Sottobosco

il manzo e il porcino

Tagliata di manzo con Funghi Porcini freschi italiani spadellati e olio extravergine aromatizzato con aromi freschi.

Il porcino spadellato e il manzo rosa: la chiusa che il bosco aspetta.



Calice
Champagne
Saint Thomas Brut



Calice
Champagne
Veuve Durin Cuvée Réserve



Calice
Champagne
Charles Latour Grande Réserve Brut

Tre Champagne, protagonisti come i porcini



Con gli antipasti **Champagne Saint Thomas Brut**

Hautvillers, sopra la Marna, il paese dove Dom Pérignon fu cantiniere dell'abbazia. Famiglia Gobillard. Pinot Noir, Meunier e Chardonnay.

Giallo paglierino con riflessi dorati, profumi di mela golden e pera, note floreali e di brioche. Fresco, vivace e armonioso.

Perché con Porcino a Crudo e Porcino in Crosta d'Oro

Le bollicine puliscono la bocca dalla crosta di mais, e la sua leggerezza lascia parlare il porcino crudo e il sedano. È il più giovane dei tre: si comincia da lui.



Con il risotto **Champagne Veuve Durin Cuvée Réserve**

Bisseuil, lungo la Marna, ad Ay-Champagne. Famiglia Demilly. Meunier, Chardonnay e Pinot Noir, 24 mesi sui lieviti.

Giallo paglierino brillante e perlage fine: frutta a polpa bianca, agrumi, fiori bianchi e delicate note di lievito. Fresco ed equilibrato.

Perché con Il Risotto Due Volte Porcino

Morbido con morbido: il Meunier dà rotondità e frutto, e il lungo riposo sui lieviti gli lascia un profumo leggero di pane che richiama la mantecatura. Le bollicine puliscono il burro a ogni cucchiata.



Con la tagliata **Champagne Charles Latour Grande Réserve Brut**

Côte des Bar, nel sud dello Champagne, la terra del Pinot Noir. Pinot Noir e Chardonnay, almeno 20 mesi sui lieviti.

Bolle molto fini, frutti rossi e fiori bianchi, un finale che ricorda la brioche. Fresco, con un'acidità che allunga il sorso.

Perché con La Tagliata del Sottobosco

Il Pinot Noir tiene testa alla carne e ha quella nota di sottobosco che cerca il porcino. Le bollicine alleggeriscono l'olio aromatizzato, e il finale di brioche sposa la crosticina della tagliata.

79

a persona, tutto incluso

quattro portate, tre calici di Champagne,
acqua minerale e coperto

Nonna Emilia

Il Ristorante della Via Emilia
Via Monte Bianco 33, San Donato Milanese



Nonna Emilia
Il Ristorante della Via Emilia
a San Donato Milanese