



SCALA: ATMOSFERA LUNARE E MENU' MILANESE PER LA CENA DI GALA

(AGI) - Milano, 5 dic. - Il menu' sara' affidato per il secondo anno consecutivo a 'da Vittorio' e alle creazioni culinarie degli chef Enrico e Roberto Cerea: sara' composto da poche portate per consentire che tutto duri circa un'ora e di stampo tradizionalmente milanese. Si va dalla spuma di di fois gras ai cannoncini farciti al pollo, dall'antipasto di tartare di salmone affumicato marinato con crema acida e vinaigrette al cetriolo ai cracker con scaglie di parmigiano, dal risotto alla milanese con zafferano afghano alla dadolata di stinco di vitello con purea di patate e cuori di carciofo, fino al torrone e panettone finali di produzione firmata 'da Vittorio'.

I vini saranno curati dall'azienda Bellavista che ha scelto, per l'occasione, la vendemmia del 2004 della Franciacorta. Il tutto per un budget complessivo di 350mila euro, messo a disposizione dagli sponsor della Scala Eni, Bmw, American Express e Rolex.