

FRESCOBALDI WINE DINNER

Café Cardinal | 8th September 2022

CHEF'S WELCOME

Attems

Pinot Grigio – Friuli DOC

Friuli Venezia Giulia

SCALLOP

Sò điệp Hokkaido | Risotto hạt spelt | Bí nghệ | Trứng cá hồi | Hạt phỉ

Hokkaido scallop | Spelt risotto | Butternut | Salmon roe | Halzelnut

Benefizio Riserva 2019

Chardonnay – Pomino Bianco Riserva DOC

Toscana

RED MULLET

Cá phèn | Củ cần tây | Gnocchi | Nước cốt gà nướng

Red mullet | Celeriac | Gnocchi | Roasted chicken juice

Tenuta Perano Riserva 2016

Sangiovese, Merlot – Chianti Classico Riserva DOCG

Toscana

LAMB

Cừu om | Gan ngỗng chần | Xúp nước trong | Rau củ baby

Lamb confit | Poached foie-gras | Gold consommé | Baby vegetables

Castelgiocondo 2010

Sangiovese – Brunello di Montalcino DOCG

Toscana

BEEF

Thăn bò | Bánh hành tây nướng | Nấm hương | Truffle

Beef tenderloin | Caramelized onion pie | Shiitake | Truffle

Lamaione 2015

Merlot – Toscana IGT

Toscana

BABA

Bánh baba | Kem va-ni | Cam om

Baba bouchon | Vanilla cream | Orange confit

Grappa Riserva Eligio dell'Ornellaia

Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot

Toscana

5 món – 5 courses: 2,388,000⁺⁺

Giá niêm yết bằng VNĐ, chưa bao gồm 5% phí phục vụ và thuế GTGT theo quy định hiện hành
All prices are quoted in VND, exclusive of 5% service charge and applicable VAT