

CHÂTEAU
de TALU



BUONO
RISTORANTE ITALIANO

Эногастрономический ужин

Красные резервные вина «Шато де Талю» —
подборка главного энолога Франка Дюсенера

Комплимент от шеф-повара Андреа Галли
домашняя брезаола и рикотта с цедрой лайма
Игристое Шато де Талю «Она сказала Да!»

Пате из куриной печени и фуагра
Шато де Талю Каберне Фран

Карпаччо из говядины и белые грибы
Шато де Талю Мерло

Паппарделле из говяжьей кости и пармезана
Шато де Талю Красностоп

Утиная нога с вишнёвым соусом
Шато де Талю Шираз

Апельсиновая фантазия
Фирменная Лимончела Боно

Алкогольное сопровождение — 12 500
Безалкогольное сопровождение — 9 800

CHÂTEAU
de TALU



BUONO

RISTORANTE ITALIANO

Bonjour, Mesdames et messieurs!*

Данное гастрономическое путешествие
пройдёт под чутким руководством
бренд-амбассадора винодельни «Шато де Талю»
Маргариты Гульяевой и шеф-повара ресторана
BUONO Андреа Галли.

Art de Vivre, искусство жить со вкусом, — вот
основа концепции винодельни.

«Шато де Талю» создаёт эlegantные вина
европейского стиля с индивидуальным
характером и потенциалом к выдержке.

Bon appétit!**

*Приветствуем, дамы и господа! **Приятного аппетита!