

*21 novembre 2024 | Dionysos accueille le mage de Perno,  
Elio Sandri et ses vins d'un autre temps ...*

*... au Restaurant du Théâtre à Monthey  
avec Ilario Colombo, Mauro Capelli et leur orchestre*

*Vino Rosato Minium 2021, Elio Sandri, Monforte d'Alba*

*Apéritif*

*Dolcetto d'Alba 2019, Elio Sandri, Monforte d'Alba*

*Tartelette pâte sablée au parmesan, sashimi d'omble du Léman, salades amères*

*Barbera d'Alba Superiore 2017, Elio Sandri, Monforte d'Alba  
Barbera d'Alba Superiore 2020, Elio Sandri,, Monforte d'Alba*

*Cromesquis de chasse locale, jus simple, compote d'airelles*

*Langhe Nebbiolo 2015, Elio Sandri, Monforte d'Alba  
Langhe Nebbiolo 2018, Elio Sandri, Monforte d'Alba*

*Œuf poché de la Ferme des 3 Epis, cardon glacé, topinambour, truffe grise du Chablais*

*Vino Rosso Ciman 2013, Elio Sandri, Monforte d'Alba  
Vino Rosso Ciman 2019, Elio Sandri, Monforte d'Alba*

*Pavé de lotte de Bretagne, sauce bagna cauda, pointe de catalogue*

*Barolo Perno 2014, Elio Sandri, Monforte d'Alba  
Barolo Perno 2015, Elio Sandri, Monforte d'Alba*

*Risotto carnaroli de Vérone, haricot borlotti confit, lard blanc artisanal, pesto de persil*

*Barolo Riserva Perno 2012, Elio Sandri, Monforte d'Alba  
Barolo Riserva Perno 2013, Elio Sandri, Monforte d'Alba*

*Agneau d'alpage du Val d'Illeiez au barbecue, betterave farci aux légumes*

*Barolo Riserva Perno Vigna Disa 2013, Elio Sandri, Monforte d'Alba  
Barolo Riserva Perno Vigna Disa 2015, Elio Sandri, Monforte d'Alba*

*L'épaule confite aux légumes du même agneau, rebibes d'Etivaz*

*Vino Bianco Jaunis 2020, Elio Sandri, Monforte d'Alba*

*Pommes boscop caramélisées à l'orange amère, crème glacée au vin cuit, tuile aux poivres*

*Grappa della Botte Piccola invecchiata 15 anni, Romano Levi, Neive*

*Café arabica, tisanes et mignardises*

