



EVÈNEMENT PRESSE ET DÎNER DÉGUSTATION

*PRESS EVENT AND
TASTING MENU*

Paris – 18 Novembre 2021

Paris – 18th November 2021



CAMPAIGN FINANCED
WITH AID FROM
THE EUROPEAN UNION

THE EUROPEAN UNION SUPPORTS
CAMPAIGNS THAT PROMOTE A WIDE
VARIETY OF AGRICULTURAL PRODUCTS.



EAT ALY

PARIS MARAIS

MENU

Une délicieuse sélection de plats élaborés à base de fruits et légumes frais par le chef Fabrizio Cosso.
A selection of delicious fresh fruits and vegetables dishes proposed by chef Fabrizio Cosso

APÉRITIF DE BIENVENUE WELCOME APERITIF

CHIPS DE PARMIGIANO REGGIANO ÉPICÉ
SPICY PARMIGIANO REGGIANO CHIPS

CRÈME DE POTIRON RÔTI, BISCUITS AMARETTI ET AMANDES
PUMPKIN CREAM WITH AMARETTI BISCOTTI AND ALMONDS

PANE CARASAU (PAIN TYPIQUE SARDE) ET MAYONNAISE AU THON, CÂPRES ET ANCHOIS.
CRISPY PANE CARASAU (TYPICAL SARDINIAN BREAD) AND A CREAMY TUNA, CAPER AND ANCHOVY MAYONNAISE

Servi avec / Served with Alta Langa Extra Brut DOCG Fontanafredda

ANTIPASTI

FLAN DE POMMES DE TERRE VITELOTTES, OEUF PARFAIT, FONDUE DE TALEGGIO ET TRUFFE
VITELOTTE POTATOES TART, EGG PARFAIT, TALEGGIO AND TRUFFLE FONDUE

Servi avec / Served with Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC Buscareto

PREMIER PLAT FIRST COURSE

MEZZO PACCHERO AL RAGÙ BLANC D'ESPADON ET PERSIL
MEZZO PACCHERO IN A WHITE SWORDFISH AND PARSLEY RAGÙ

Servi avec / Served with Pinot Grigio Ramato Friuli Colli Orientali DOC Le Vigne di Zamò

PLAT PRINCIPAL MAIN COURSE

FILET DE LOUP DE MER ET POIVRONS FRIGGITELLI
SEA BASS FILLET AND SWEET ITALIAN FRIGGITELLI PEPPERS

Servi avec / Served with Langhe Arneis DOC Brandini "Le Margherite"

DESSERT

TARTE AUX POIRES, CHOCOLAT ET AMANDES
PEAR, CHOCOLATE AND ALMOND TART

Servi avec / Served with Primitivo di Gioia del Colle Bio DOC Ognissole