La Valle d'Aosta nel Mondo

Un viaggio gastronomico nei cinque continenti attraverso sapori iconici reinterpretati in chiave contemporanea

Sabato 28 Novembre 2026

OCEANIA – Queensland

Queensland Coastal Scallops

Capesante scottate con crema di avocado, beurre blanc agli agrumi, macadamia tostata e finger lime

Ispirato alla costa tropicale del Queensland, unisce la delicatezza dei frutti di mare alla cremosità dell'avocado e alle sfumature agrumate degli ingredienti locali

Pinot Gris Brulant
Les Crêtes

ASIA: Giappone

Shiitake Soba & Tuna Tartare

Noodles soba con tartare di tonno, funghi shiitake ed enoki, brodo dashi aromatico ed erba cipollina

Un incontro tra tradizione giapponese e cucina contemporanea, dove i sapori umami si fondono con i profumi del bosco e del dashi

Petite Arvine
Gnemaz

AMERICA: Canada

Canadian Salmon à l'Erable

Filetto di salmone glassato allo sciroppo d'acero, senape, timo e salsa al sidro di mele, verdurine autunnali e noci pecan

Ispirato alla tradizione canadese, combina la dolcezza dello sciroppo d'acero con le note aromatiche del timo e la freschezza del sidro di mele

Chambave Muscat
Laurent Theodule

EUROPA: Germania

Rinderbraten mit Dunkelbiersauce

Cappello del prete di manzo stufato con salsa alla birra scura, puré di barbabietola e millefoglie di patate croccante

Un classico della tradizione tedesca, dove la cottura lenta esalta la morbidezza della carne e il carattere intenso e maltato della birra scura

Bouquet
Pellissier

AFRICA: Senegal

Thiakry Semifreddo

Semifreddo al miglio e yogurt, cuore al mango e passion fruit, miglio soffiato caramellato e arachidi tostate

Reinterpretazione contemporanea di un dessert senegalese, dove la freschezza dello yogurt incontra la dolcezza della frutta e la croccantezza del miglio caramellato

Muscat Petit Grain Flétry
Cave des Onze Communes

PREZZO: 90,00 per persona

AISValled'Aosta
Associazione Italiana Sommelier