



IL FUOCO SACRO
RESTAURANT

KRUG

in the
Kitchen



PETRA SEGRETA

*Lo Chef
suggerisce
i seguenti
abbinamenti
gastronomici
da servire con
un calice
di Krug*

KRUG GRANDE CUVÉE
172^{ÈME} ÉDITION

175 3 23 041

Suggestivo aperitivo al patio
con selezione di canapè
del nostro chef

KRUG 2011

175 4 22 049

Carciofo spinoso sardo alla
brace, vongole veraci e menta

KRUG ROSÉ
28^{ÈME} ÉDITION

175 3 23 044

Gnocco di carota agli agrumi,
salsa mariniera ai cannolicchi e
bottarga di Cabras

KRUG 2006

175 2 19 022

Astice blu, servito con melanzane
al basilico, arachidi, salsa di foglie
di fico e Kumquat

Sorbetto alle mandorle e
brodo di carote

KRUG 2004

175 2 23 029

Meringa fragole e rabarbaro,
risolatte e sorbetto allo yuzu



KRUG
*in the
Kitchen*

Lasciatevi ispirare
*dalla nostra community di
chef delle Krug Ambassade
per sperimentare
e trasformare
l'umile carota
in un'esperienza
gastronomica inaspettata.*

Scopra di più su
[KRUG.COM](https://www.krug.com)

