



Il 7 luglio 2015 sarà una serata strabiliante con una degustazione ed un menu indimenticabile, che la Rosa Gialla proporrà ai suoi commensali.

Ecco il menu della serata:

ANTIPASTO

Polpo alla plancha su spuma di patate affumicata, pomodori essiccati e patè di olive

(Louis Picamelot Blanc de Blancs)

PRIMO

Scrigni agli scampi su vellutata di fagiolini e guancialetto croccante

(Louis Picamelot JEANNE THOMAS Cremant 2011)

SECONDO

Sandwich di gallinella ed asparagi su bagnetto di mare e uovo di pernice alla coque

(Alain Grilliat Champagne Grand Cru Blanc de Blancs)

DOLCE

Disco di frolla con albicocca alla cannella e croccante di mandorle all' arancia

(Chateau Tuyttens Sauternes 2011)

Caffè

PREZZO €50,00