



Menu di degustazione martedì 27 ottobre alla Rosa Gialla dal titolo " Sperimentando la Bolla "
Lo chef Maurizio Piacentini abbinerà piatti di alta cucina con questi grandi vini.

Questo il menu della serata:

ANTIPASTO

MOUSSE DI BACCALA E GAMBERI CREMA DI CROSTACEI E CIALDE AL PECORINO

(Tenuta Stella Ribolla Gialla brut 2012)

PRIMO

RISOTTO D'AUTUNNO AI CHIODINI E FINFERLI CON UMIDO DI CALAMARI

(Brut Valba Dosaggio Zero 2012)

SECONDO

ROLLE' DI ORATA MAZZANCOLLA SU INSALATINA DI CIME DI RAPA E VELLUTATA DI MARE

(Brut Eligio Magri 2008)

DOLCE

PANNA COTTA CON CASTAGNE E CREMA DI CACHI E SCAGLIE DI CIOCCOLATO

(Jurancon Grain d' Automne 2012)

Caffè

PREZZO: € 50,00