



Martedì 28 febbraio serata di degustazione con le bollicine francesi Paul Collet e Charles Ranville

Qui di seguito il menu della serata:

ANTIPASTO

(Charles Ranville Blanc de Blancs)

Insalata di polipetti di crema di lattuga, champignon spadellati e pomodorini confit

PRIMO

(Paul Collet Cremant rosé Oeil de Perdrix)

Risotto al Cremant Rosé, crema di broccoli e trancetti di sgombro

SECONDO

(Paul Collet Cremant Blanc de Blancs)

Trancio di salmone pancettato su vellutata di patate e cime di cavolfiore glassate

DOLCE

Coppa di pasta frolla con mousse al maron glacé e crema inglese al caffè

Caffè

Prezzo € 50,00