



Vi aspettiamo
Martedì
26
Marzo
2019
per la
Degustazione
Champagne Monial

Il menu proposto per la serata:

ANTIPASTO

(Monial Libera Me Brut Nature)

Bocconi di baccala in tempura su cime di rapa e composta di peperoni dolci

PRIMO

(Monial Lux Aeterna Brut Rosè)

Risotto alla crema di zucchine, fave e mazzancolle cotte e crude

SECONDO

(Monial Communio Brut)

Filetto di sgombro in crosta di patate dolci su fondutina di primo sale e nidi di melanzana

DOLCE

Tacos dolci alle fragole e maionese di cioccolato e menta

€ 60

Info e prenotazioni al numero ☐ [0373 81508](tel:037381508)