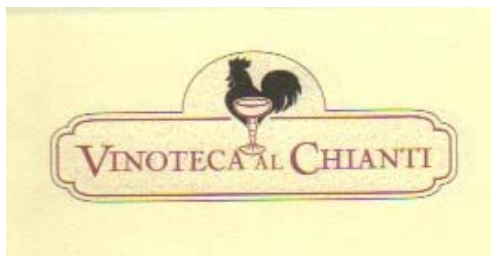




IN COLLABORAZIONE CON



SELEZIONE FORMIGLI

VENERDI 11 MARZO 2016 ORE 20,30

CON UNA CENA DEGUSTAZIONE

PESCE e CHAMPAGNE..

Dedicata ai Blanc de Blancs ..

. "Bevo Champagne quando sono felice, e quando sono triste. A volte lo bevo quando sono sola. Ma quando sono in compagnia lo considero indispensabile. Mi ci diverto quando non ho fame, e lo bevo quando ne ho. Altrimenti non lo tocco - a meno che non abbia sete." (m.me Lily B.)

OSTRICA FRITTA SU SALSA VERDE CON UOVO DI LOMPO

CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS HEUCQ

- Cuisles- VALLE DE LA MARNE (44,90)

BRODETTO LEGGERO DI VERDURE CON POLPO AL VAPORE E PANE CROCCANTE

CHAMPAGNE BLANC DE BLANC 2010 BERTEMES

- Trepail -MONTAGNE DE REIMS (50,50)

RISOTTO AI FRUTTI DI MARE

CHAMPAGNE GRAND CRU CUVEE D'OR GIMONNET- GONET

- Le Mesnil s/Oger - COTE DE BLANCS (37,60)

FRITTURA DI CALAMARI E GAMBERI CON VERDURE DI STAGIONE PASTELLATE

CHAMPAGNE GRAND CRU DOSAGE ZERO VARNIER FANNIERE

- Avize - COTE DE BLANCS (48,40)

Prezzo euro 45,00

(compresa degustazione Vini)

E' POSSIBILE ACQUISTARE I VINI PRESENTI A UN PREZZO VANTAGGIOSO*

****Prenotazione obbligatoria GRAZIE****

**La Serata si svolgera' al Ristorante Aqva by De Profundis Cafe
Via G. Del Puglia snc Figline e Incisa Valdarno**

Per info e prenotazioni 055/951017 o deprofundiscafe@gmail.com

**PRENOTAZIONI POSSIBILI ANCHE
VINOTECA AL CHIANTI info@vinotecaalchianti.it**

