



Enoteca Bocon di Vino

Giovedì 18 Marzo 2009

presenta

BOLLE D'ITALIA

DEGUSTAZIONE GUIDATA TRA LE GRANDI BOLLICINE METODO CLASSICO
D'ITALIA ABBINATE ALLA CUCINA DELL'ALTO ADRIATICO

ANTIPASTO

TARTARE DI TONNO ROSSO DELL'ADRIATICO
IN LEGGERA MARINATURA CON VINAIGRETTE DI SENAPE DOLCE

TALENTO METODO CLASSICO BRUT
AZIENDA AGRICOLA LETRARI
TRENTO

PRIMO

SPAGHETTI CON LA CHITARRA AL NERO DI SEPIA
CON DADOLATA DI POMODORO RAMATO AL PROFUMO DI FINOCCHIETTO

CUVEE BRUT METODO CLASSICO
AZIENDA AGRICOLA FRANCESCO BELLEI
MODENA

SECONDO

SEPIE ALLA VENEZIANA SECONDO IL RICETTARIO DELLA VEDOVA DURANTE
LA SERENISSIMA REPUBBLICA
CON LA POLENTINA BIANCA "BRUSTOLA"

FRANCIACORTA SATEN
AZIENDA AGRICOLA FRANCA CONTEA
ADRO (BS)

DESSERT

BUSSOLA' ALLA VENEZIANA
CON SALSA ALLO ZABABAGLIONE

MONBAZILLAC
CHATEAU VIEUX TOURON

CAFFÈ E DISTILLATO

PREZZO A PERSONA € 39,00
PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA