

Giovedì 11 marzo 2010

5 piatti 5 vini

Menù

Cappesante marinate con insalata di radici, tartufo e germogli

Trippette di rana pescatrice, zuppa di fagioli toscani e cavolo nero

Tagliolini con vongole, calamaretti e asparagi

Rombo in crosta di pomodorini e scalogno, salsa al Martini dry

Sorbetto al mango, zuppa di fragole e cialda al cocco

Piccola pasticceria

In abbinamento al calice:

Extra Brut Blanc de blancs Puiatti

Chardonnay Somereto 2008 Andriano

Sauvignon Cardass 2008 Luretta

Cometa 2008 Planeta

Albana Passito Casa Lola 2007 Tremonti

Acque Panna e Sanpellegrino

Caffè Haiti Komet Thiotte Frasi

Il costo per persona è di 55 euro (escluso distillati)