

Cantina Camillucci Franciacorta

Venerdì 20 febbraio

Inizio serata alle ore 20:30

ANTIPASTO

Sashimi di tonno Pinne gialle, spuma di ricotta al timo, carciofi dorati e caviale molecolare al balsamico di Modena

In abbinamento: Ammonites

PRIMO

Riso carnaroli mantecato alla moda di Roma cacio e pepe, piselli e gambero viola in crudité

In abbinamento: Ammonites Satén

SECONDO

Flan di cavolfiore, fondata allo zafferano, fiori di borragine e sfera croccante di baccalà mantecato

In abbinamento: Ammonites Rosé

DESSERT

Pera Williams al Sangiovese, cous cous, ganache al fondente e mascarpone

In abbinamento: Demi Sec

€ 55.00 a persona

Vino incluso, altre bevande e coperto esclusi

Info e prenotazioni: 331 3874777