



a Cena con Charles

18 giugno 2015 – ore 21:00



CHAMPAGNE
**CHARLES
HEIDSIECK**



Degustazione Charles Heidsieck proposta a € 100,00

L'Apéritivo

I Cacciatori, di Carlo
Coppa D.O.P. con la nostra focaccia,
bianca e con le cipolle

Cono croccante con ostriche
e limone greco

Polpettine di baccalà in crosta
di pane nero

Sfere di Parmigiano-Reggiano liquido
con biscotto al pepe nero

Gelatina di melone con
Prosciutto crudo di Parma

Scaglie di Parmigiano-Reggiano
stagionato 30 mesi

Champagne Charles Heidsieck Brut Reserve n.v.
<http://charlesheidsieck.com/vins/brut-reserve/>

Il Primo Piatto

Tortelli di melanzana con salsa di burrata
e pesto di basilico

Champagne Charles Brut Reserve n.v.
<http://charlesheidsieck.com/vins/brut-reserve/>

La Seconda Portata

Trancio di salmone
con insalatina di finocchio e salsa di lime

Champagne Charles Vintage 2005
<http://charlesheidsieck.com/vins/brut-vintage-2005/>

Dolce

Aspic di pesca e infuso di timo
Piccola pasticceria della casa

Champagne Charles Rosè Reserve
<http://charlesheidsieck.com/vins/rose-reserve/>

Acqua minerale Surgiva – Caffè della Torrefazione Musetti (PC)
Il nostro pane*: bianco, integrale con uvette, di mais e di patate
*Impastiamo con farine integrali e non del Molino Dallagiovanna di Gragnanino T.se (PC)

I posti disponibili sono 50 e la prenotazione è indispensabile: TEL. 0523 978101 — sapiazz@libero.it