

# Champagne ... in Soul al Falco



## DEGUSTAZIONE "I Piccoli Produttori"

Un nuovo modo di bere champagne

Giovedì 16 luglio 2020 - ore 21,00



Alberto Sughì - Notturno al piano bar



**Aromi** di vigne lontane  
confermano quanto bene  
la Terra ci possa donare  
**Melodie** del mondo  
evocano ricordi comuni  
**Una voce** compie il prodigio  
di tenerci uniti  
**Mani sapienti** trasformano  
materia di terra e di mare  
creando bellezza  
**In una notte d'estate, insieme...**

**Laura Pirri**, la voce  
**Carlo Rubini**, al basso  
**Andrea Badan**, alla tastiera

**I posti disponibili sono 50**  
**Il costo è di € 140,00 pro-capite**

La serata si svolgerà tra il dehor e la corte interna,  
in caso di maltempo sarà riproposta in altra data

**È INDISPENSABILE LA PRENOTAZIONE**  
tel. 0523 978101- whatsapp 327.665455  
info@locandadelfalco.com  
www.locandadelfalco.com

## L'Aperitivo

- Ostriche di Bretagna
- Coppa e salame piacentino
- Alici Fritte
- Scaglie di Parmigiano Reggiano
- Gelatina di melone con prosciutto crudo di Parma
- Flan di zucchine con gambero rosso di Sicilia
- Focaccia della casa

## l'Antipasto

- Burrata, candito e sorbetto di limone con velatura e fantasia di pomodoro

**Produttore Waris-Hubert**  
**Champagne Blanc de Blancs Gran Cru Lilyale**  
**Dosage Zero**

Chardonnay 100% proveniente da vitigni di 25/30 anni  
(Avize, Oger, Cramant, Ay e Chouilly)

## ilPrimoPiatto

- Risotto ai peperoni con crumble di acciuga e salsa di prezzemolo

**Produttore Eric Taillet**  
**Champagne Blanc de Meunier Exclusiv't**  
**(brut-extra brut)**

100% uve pinot meunier vinificate in bianco  
(zona settentrionale della Vallée de la Marne)

## laSecondaPortata

- Triglia avvolta con fiore di zucca, salsa citronella e caviale di melanzana

**Produttore Francois Chaumont**  
**Champagne Blanc de Noirs Puisieux Extra Brut**  
**Grand Cru**

100% pinot nero  
(piccolo borgo di Puisieux)

## ilDolce

- Mousse di champagne e pesca con sorbetto di lampone
- Piccola pasticceria della casa

Acqua Minerale Surgiva  
Caffè della Torrefazione Musetti di Piacenza  
Il nostro pane\*: bianco, integrale con uvette, di mais e di patate  
\*Impastato con farine del Molino Dallagiovanna di Gragnano T.se (PC)