



IL MARE (dal Moro) E LE BOLLE (mature)
Serata ittica effervescente

Martedì 6 ottobre 2009
alleventuno

Gamberi rossi di Sicilia, verdure croccanti e frutto della passione

Tartare di tonno, salsa al pompelmo rosa

Gnocchi di patate, cannolicchi e vongole veraci

Bavarese al lime, spuma di kiwi e biscotto di mandorle e nocciole

Proposte dallo chef Maurizio Morini

Franciacorta Dosaggio Zero 2004 (Magnum) FACCOLI

Franciacorta Saten 1999 CASA CATERINA

Champagne Blanc de Blancs Mes Vieilles Vignes 2004 (Magnum) JOSÈ DHONDT

Champagne Blanc de Noirs 1er Cru 1995 GAIDOZ FORGET

Presentazione e servizio di Matteo Pessina

Costo della serata € 60

RISTORANTE
Morini

Via Martiri della Libertà 2

Varano de' Melegari (PR)

Tel. 0525 1981015