

CLARABELLA ADERISCE AL

FESTIVAL D'ESTATE

FRANCIACORTA | 17-18 GIUGNO 2017



VISITA IN CANTINA CON DEGUSTAZIONE

SABATO 17

DALLE ORE 10 ALLE ORE 19

DOMENICA 18

DALLE ORE 10 ALLE ORE 17

10,00 € / persona

Prenotazione obbligatoria al 348 6818335 (Alessandro)



CLARABELLA
FRANCIACORTA

MENU SPECIALE FESTIVAL

SABATO 17 PRANZO E CENA
DOMENICA 18 SOLO PRANZO

ANTIPASTI

*Benvenuto della cucina con calice di Franciacorta docg Brut Bio Clarabella,
Piccola bavarese di robiola bresciana con crumble salato di mandorla,
Sardina essiccata del lago d'Iseo con crostone di polenta ed erbe di campo*

PRIMO

Trofie con pasta di salame, funghi misti e pesto di rucola

SECONDO

Manzo della tradizione in tempura con pure di ceci e cetriolo

DOLCE

Semifreddo al miele e nocciole con olio extra vergine d'oliva Clarabella

€ 35 A PERSONA CON SELEZIONE
DI VINI FRANCIACORTA DOCG CLARABELLA BIO

Prenotazione obbligatoria al 347 1278891



CENTOTTANTA
CANTINA & CUCINA



CLARABELLA

CONCERTO GRATUITO DELLE FREAKY MERMAIDS DOMENICA 18 GIUGNO DOPO PRANZO

*Inoltre, Domenica 18 giugno saremo presenti al banco d'assaggio
presso Palazzo Monti della Corte, Nigoline di Corte Franca, vieni a trovarci!*