

Festival del Franciacorta in



IL LAGO, L'UVA E IL FRANCIACORTA. L'acqua nel piatto e la terra nel bicchiere

Centottanta Cantina&Cucina

Nella suggestione del parco e della vigna assapori un menu gourmet dedicato all'uva, ai sapori d'acqua dolce e al Franciacorta.

Sabato sera l'atmosfera diventa ancora più romantica con la luce di piccole candele e della luna.

IL MENU

Benvenuto dal Centottanta
Tartare di trota con aria di
Franciacorta e composta di uva
con Franciacorta Brut Clarabella

Risotto al Rosé mantecato con
formaggella e pesto di vite
*con Franciacorta Dosaggio zero
Èssenza Clarabella*

Lingotto di Storione con riduzione di
Franciacorta, gelato al Franciacorta "180",
uova di storione e uva caramellata
*con Franciacorta Dosaggio Zero
Millesimato "180" Clarabella*

Bavarese alla frutta con salsa
Franciacorta e arance
*con Franciacorta Rosé Millesimato
"Annalisa Faifer" Clarabella*

**SABATO 18 SETTEMBRE
pranzo e cena**

**DOMENICA 12 SETTEMBRE
a pranzo**

**DOMENICA 19 SETTEMBRE
a pranzo**

60 euro a persona

Prenota a clarabella@cascinaclarabella.it