



IL MENU DEL FESTIVAL

Tartare di trota affumicata
con cetriolo e gelatina al
gin tonic

*abbinato a Franciacorta
Brut Clarabella*

Ravioli di luccio
con ragout di coregone
*abbinato a Franciacorta
Satèn Clarabella*

Salmerino, peperoni e
morbido di patata al
basilico
*abbinato a Franciacorta non
Dosato "Èssenza" Clarabella*

Sorbetto al Franciacorta

IL LAGO CHE FA LE BOLLE

Nella cornice del portico e del parco del Centottanta Cantina&Cucina, con vista emozionante sulla vigna, si gusta lo speciale "Menu Festival". Quattro portate firmate dallo chef Davide Taglietti e dedicato ai sapori d'acqua dolce e al Franciacorta.

Sarà un viaggio di vini e cucina alla scoperta dei nostri prodotti: il pesce di lago e di fiume di Agroittica Clarabella, l'olio, i vini.

Il menu permetterà anche di imparare i giusti abbinamenti cibo-Franciacorta.

La sera l'atmosfera sarà ancora più romantica grazie alle luci di candele.

Sabato 10 settembre ad aggiungere emozione ci sarà la luna piena.

**10 e 17
settembre
pranzo e cena**

**11 e 18
settembre a pranzo**

Centottanta Cantina&Cucina

60 euro a persona

Prenotazione consigliata a
clarabella@cascinaclarabella.it
o allo 030 9821041