

MENU FESTIVAL

FRANCIACORTA

SABATO 10, DOMENICA 11
SABATO 17 E DOMENICA 18 SETTEMBRE

TARTARE DI TROTA
AFFUMICATA CON
CETRIOLO
E GELATINA AL GIN TONIC
con Franciacorta Brut
Clarabella

RAVIOLI DI LUCCIO
CON RAGOUT DI COREGONE
con Franciacorta Satèn
Clarabella

SALMERINO, PEPERONI
E MORBIDO DI PATATA AL
BASILICO
con Franciacorta non Dosato
"Èssenza" Clarabella

SORBETTO AL
FRANCIACORTA

*Coperto, acqua, pane e caffè
compreso.*



Viaggio di vini e cucina alla scoperta dei prodotti Clarabella e dei giusti abbinamenti pesce-Franciacorta. La sera cena a lume di candela. Domenica solo a pranzo. 60 euro.

SU PRENOTAZIONE A: CLARABELLA@CASCINACLARABELLA.IT O AL N. 030 9821041