



La Notte Rosa:

Serata con Mattia

Menù

QUANDO

VENERDI' 23 SETTEMBRE ORE 21

DOVE

DA COSE BUONE A POLESINE
(MN)

ISCRIZIONE

RICHIESTA PER E-MAIL
info@cosebuoneweb.com

QUANTO COSTA

30,00 EURO

ALTRO

PASSA L'ESTATE CON COSE
BUONE

ROSAMARA Garda Classico Chiaretto Doc - Il vino di una notte

abbinato a

Tartare di Salmone fresco e Tartare di Tonno fresco, con Ostrica fresca Tsarskaya il tutto rifinito con Olio Extravergine d'Oliva Particella 34 Pianogrillo, Sale di Maldon e Pepe di Maldon;

COSTARIPA BRUT ROSE' metodo classico

abbinato a

Petto d'oca affumicato con misticanza di verdure fresche al profumo di aceto al lampone e scaglie di Parmigiano Reggiano "Vacche Rosse";

MOLMENTI Garda Classico Chiaretto affinato in botte grande

abbinato a

Lasagna dello Chef Giorgia Cremonesi con fiori di zuccina, asparagi, ricotta fresca e zafferano rifinita con ricotta salata;

PALMARGENTINA da uve stramature

abbinato a

Mini Sbrisolona con Pepe di Maldon dello Chef Giorgia Cremonesi e Semifreddo allo Yogurt di Bufala Casa Madaio con frutti di bosco freschi del Pasticcere Ivan Buzzi della Pasticceria San Benedetto di San Benedetto Po.

Note

Chef Giorgia Cremonesi del Laboratorio San Martino

Ingredienti Longino & Cardenal cibi rari e preziosi

Vino Costaripa, ovvero la Vigna in Rosa della famiglia di Mattia Vezzola

Ospite Mattia Vezzola, miglior enologo dell'anno 2004 per l' AIS (Associazione Italiana Sommelier)

Pasticciere Ivan Buzzi della Pasticceria San Benedetto di San Benedetto Po (MN)