

Ca' del Bosco

×

il **CEPPO**[®]

Bistrot



Venerdì
9 giugno
ore 20.00

Serata di degustazione con Ca' del Bosco

Torna l'evento dedicato alla migliore interpretazione della tradizione e del Territorio della Franciacorta, per un abbinamento cibo-vino imperdibile! Una storia che nasce partendo dalla "ca' del bosc": la piccola casa in collina a Erbusco, immersa in un bosco di castagni, si sviluppa in Franciacorta in una delle più moderne e rinomate cantine italiane.

La continua ricerca dell'eccellenza, evoluzione della tradizione, passione, intuito e lavoro di un team eccezionale, hanno portato Ca' del Bosco a rappresentare l'enologia italiana a livello nazionale, europeo e mondiale.

Una serata dove le grandi cuvèe della cantina si alterneranno ai piatti cucinati dai nostri chef.

Aperitivo di benvenuto nel nostro dehors

abbinamento:

Franciacorta Cuvée Prestige Rosè Edizione 45

Al bistrot

Bruschetta con calamaro alla gricia e crescione

abbinamento:

Franciacorta Vintage Collection Dosage Zero 2018

Tortello variegato con mantecato e nero di seppia

abbinamento:

Franciacorta Vintage Collection Extra Brut 2018

Porchetta di maialino da latte

abbinamento:

Sebino Rosso Pinot Nero IGT Pinéro 2018

Sorbetto melone, fave di cacao e basilico

€ 120 menù completo a ospite