

Giovedì 6 marzo 2008, ore 20.00

## CHAMPAGNE

Montagne de Reims, Vallée de la Marne,  
Cote sud d'Épernay, Cote des Blancs, Cote des Bar (Aube)

Vi invitiamo a fare un viaggio alla scoperta di piccoli produttori con talento non comune nei comuni di Champagne, guidati da Giulio Menegatti, uno dei massimi esperti mondiali del vino più apprezzato al mondo. Degusteremo 6 diversi champagne dall'aperitivo al dolce, abbinati a piatti creati dal nostro chef Tommaso Cannatelli.

### 1° Aperitivo

Blanc de Blancs DEROT DELUGNY  
Torta di sedano verde e barchette di stoccafisso

### 2° Aperitivo

Brut millesime 2002 EARL PIOLLOT  
Frittata di radicchio trevisano al balsamico e  
Piccoli vol au vent di tartare di Chianina

### Antipasto

Cuvee Rosè FRANCK PASCAL  
Vaniglia in sfoglia farcita al foie gras e Raschera

### Primo piatto

Premiere Cru Carte blanche BERNARD PITOIS  
Rollatine alla bieta in crema di pachino e salsa mornay

### Secondo piatto

Grand Cru Millesime 1998 CLAUDE CAZALS (Magnum)  
Cosciotto di vitello marinato all'arancia e champagne

### Dessert

Demi sec MARIE NOELLE LEDRU  
Tortino di ricotta e pinoli con macedonia di pere Williams e uva sultanina