

13 Settembre | In Viaggio tra i Mari
Crudi di Mare e Champagne

Ostrica al sorbetto Bloody Mary dall'oceano Atlantico

Tagliatella di Seppia all'olio Evo di Gianpa con pepe, sale e
bottarga di muggine dal Mar di Sardegna

Ombrina al latte di cocco, erbe e barbabietola, lime e tabasco
ai sapori dell'Oceano Pacifico

Abbinati a

Champagne *Diebolt – Vallois*

Blanc de blancs – Prestige

Extra brut

*

Ceviche di Capasanta con peperone e cipollotti dal Mar del Sud
del Pacifico

Salmone Upstream dalle isole Farøe con salsa tzaziki e menta ai
profumi del Bosforo

Gambero Rosso di Mazara del Vallo con burrata pugliese,
pomodorino confit di Pachino, limone candito della Costiera
Amalfitana tra Mar Tirreno e Mar Ionio

Abbinati a

Champagne *Drappier* Clarevallis bio extra-brut

*

Tonno Mediterraneo con salsa Ponzu, e alghe Wakame alla moda
del Mar del Giappone

Dolce a sorpresa

Abbinati a

Champagne *Drappier* Brut Nature Rosé

€ 90 a ps, inclusa
degustazione di
champagne



Durante la serata degli Esperti relatori ci guideranno in un viaggio alla scoperta di vini di territori straordinari e presenteranno le 2 Maison che abbiamo scelto per la serata

il Castello di Gropparello
(VIII-XIII sec. d. C.)

Sospeso su un territorio selvaggio come nido d'aquila,
colpisce i visitatori per il raggruppamento turrito del complesso monumentale, che durante la visita regala all'occhio un alternarsi di scorci panoramici scenograficamente diversi tra loro. A pianta irregolare per l'asperità del terreno, il Castello rappresenta un esempio dell'arte della fortificazione medievale.

E' circondato da un parco di 15 ettari, all'interno del quale si trovano le magnifiche Gole del Vezzeno ed il famoso altare celtico (V sec. a.C.)