

Home » Brescia » Rezzato » La Cascina dei Sapori Rezzato » Degustazioni Rezzato » Pizza & Franciacorta

## Degustazione Pizza & Franciacorta, Rezzato

Mi piace 1 Invia Tweet 0 +1 0

**ATTENZIONE: Evento scaduto**

<b>CATEGORIA</b>		
Degustazione		
<b>LOCATION</b>	<b>DATA</b>	<b>ORARIO</b>
La Cascina dei Sapori	lunedì 18 marzo 2013	Ore 20.30
<b>INDIRIZZO</b>	<b>CITTÀ</b>	
Via Almici, 1 <a href="#">Apri Mappa</a>	25086 Rezzato (BS)	
<b>TELEFONO</b>	<b>WEB</b>	
<a href="#">Visualizza Telefono</a>	<a href="http://www.lacascinadeisapori.it/">www.lacascinadeisapori.it/</a>	



### Alla Cascina dei Sapori, un goloso percorso all'insegna dell'eccellenza

Lunedì 18 marzo, alla **Cascina dei Sapori** di Rezzato (l'unica pizzeria della Lombardia che ha ottenuto Due Spicchi sulla guida 2013 del Gambero Rosso e la certificazione stg per la vera pizza napoletana), è di scena una degustazione che coniuga i nettari del Franciacorta alle eccellenze del Made in Italy e del territorio. Ecco allora che un gustoso percorso abbina i pregiati vini del Bresciano a golose portate come la teglia alla romana con Taleggio di malga, crudité di finocchi e capocollo di Martina Franca o la teglia con asparagi verdi, robiola di Roccaverano, pomodorini confit e salmone rosso.

E poi? Sua maestà la pizza è protagonista, declinata in ricette e matrimoni originali che vanno dalla farcitura con fiordilatte di Agerola, seppia bianca, capperi di Pantelleria, olive taggiasche e pan grattato alla degustazione con foie gras d'oca, pistacchi di Bronte, burrata, insalata di mela verde e finocchio e carciofo fritto. Nel calice? Franciacorta Brut, Extrabrut e Satèn. La prenotazione è obbligatoria.

<b>MENU</b>
<b>ANTIPASTI</b>
Teglia alla romana con Taleggio di malga, crudité di finocchi e capocollo di Martina Franca In abbinamento: Franciacorta Extrabrut Teglia imbottita con asparagi verdi, robiola di Roccaverano, pomodorini confit e salmone rosso Sockeye In abbinamento: Franciacorta Extrabrut
<b>PRIMA PORTATA</b>
Pizza al piatto con fiordilatte di Agerola, seppia bianca, capperi di Pantelleria, olive taggiasche e pan grattato In abbinamento: Franciacorta Brut
<b>SECONDA PORTATA</b>
Pizza da degustazione con foie gras d'oca, pistacchi di Bronte, burrata, insalata di mela verde e finocchio e carciofo fritto In abbinamento: Franciacorta Satèn
<b>DESSERT</b>
Pastiera napoletana con crema alla vaniglia
<b>DA BERE</b>
Acqua Caffè
<b>PREZZO</b>
Euro 30 a persona, vini inclusi

<b>INGRESSO</b>
Euro 30 a persona vini inclusi
<b>FASCIA DI PREZZO</b>
Accessibile

<b>ARGOMENTI CORRELATI</b>
<a href="#">» Pizza</a> <a href="#">» Franciacorta</a> <a href="#">» Vini</a> <a href="#">» Cena</a>
<b>CATEGORIE CORRELATE</b>
<a href="#">» Degustazioni Rezzato</a> <a href="#">» Via Almici Rezzato</a> <a href="#">» Degustazioni Via Almici Rezzato</a>

**COMMENTI**

Non sono presenti commenti. [Inserisci il tuo commento](#)



TETTO APRIBILE FINO A 120 Km/h

**ACQUISISCI NUOVI CLIENTI CON MILANODABERE.IT**

**NEWSLETTER**

**Iscriviti alla nostra NEWSLETTER**

Riceverai info su "Pizza & Franciacorta"

**ISCRIVITI**

Accetto l'Informativa della privacy

**DOVE SI TROVA LA CASCINA DEI SAPORI**

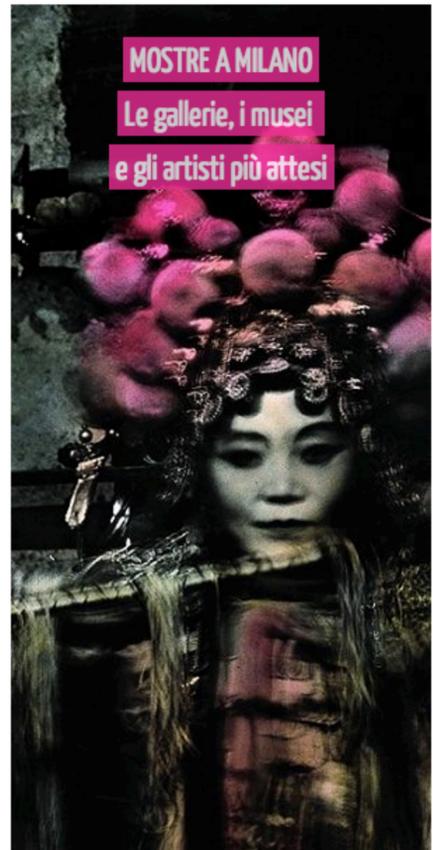
Via Almici  
25086 Rezzato (BS)  
[Apri mappa con Punti di Interesse](#)

Google

Dati mappa - Termini e condizioni d'uso

**PUNTI DI INTERESSE NELLE VICINANZE**

<b>RISTORANTI</b>	
La Piazzetta	4,04 km
Pesce	
Anna	4,78 km
La Casa nel bosco	6,69 km
La Scaiola	6,80 km
Trattoria Castello	7,19 km



**MOSTRE A MILANO**  
Le gallerie, i musei e gli artisti più attesi

**M Milanodabere.it**

Mi piace

Milanodabere.it piace a 25.113 persone.

Plug-in sociale di Facebook