

## Degustazione Pizza & Franciacorta, Rezzato

Mi piace 1 Invia Tweet 0 +1 0

**ATTENZIONE: Evento scaduto**

### CATEGORIA

Degustazione

### LOCATION

La Cascina dei Sapori

### DATA

lunedì 18 marzo 2013

### ORARIO

Ore 20.30

### INDIRIZZO

Via Almici, 1 [Apri Mappa](#)

### CITTÀ

25086 Rezzato (BS)

### TELEFONO

[Visualizza Telefono](#)

### WEB

[www.lacascinadeisapori.it/](http://www.lacascinadeisapori.it/)



## 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.

### MENU

#### ANTIPASTI

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

#### PRIMA PORTATA

Pizza al piatto con fiordilatte di Agerola, seppia bianca, capperi di Pantelleria, olive taggiasche e pan grattato  
In abbinamento: Franciacorta Brut

#### SECONDA PORTATA

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

#### DESSERT

Pastiera napoletana con crema alla vaniglia

#### DA BERE

Acqua  
Caffè

#### PREZZO

Euro 30 a persona, vini inclusi

### INGRESSO

Euro 30 a persona vini inclusi

### FASCIA DI PREZZO

Accessibile

### ARGOMENTI CORRELATI

» Pizza » Franciacorta » Vini » Cena

### CATEGORIE CORRELATE

» Degustazioni Rezzato » Via Almici Rezzato » Degustazioni Via Almici Rezzato

### 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](#)



### PUNTI DI INTERESSE NELLE VICINANZE

#### RISTORANTI

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



MOSTRE A MILANO

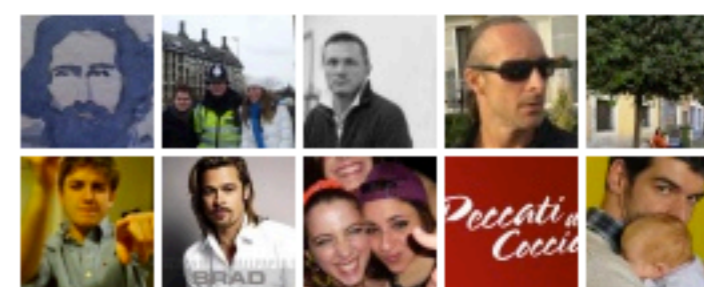
Le gallerie, i musei

e gli artisti più attesi

M Milanodabere.it

Mi piace

Milanodabere.it piace a 25.113 persone.



Plug-in sociale di Facebook