

DEGUSTANDO LA PIZZA E IL FRANCIACORTA

Con i vini Franciacorta dell'azienda agricola Lantieri

Lunedì 18 Marzo 2013 - Ore 20.30



La Cascina dei Sapori, unica pizzeria in Lombardia ad avere ottenuto **Due Spicchi sulla guida 2013 del Gambero Rosso** e l'unica con la **certificazione STG** per la vera pizza napoletana, ha organizzato una speciale serata degustazione.

L'appuntamento è per Lunedì 18 Marzo 2013.

Il menu è un percorso studiato non solo per scoprire tutte le proposte gastronomiche de **La Cascina dei Sapori**, ma anche per condurre gli ospiti attraverso un vero viaggio gastronomico tra i prodotti di stagione e del territorio, abbinati a prestigiosi **Franciacorta Extrabrut, Brut e Saten**.

Pizze in teglia alla romana, al piatto e da degustazione si alterneranno durante la serata, una varietà di impasti e consistenze per entrare nel grandioso **mondo della pizza d'autore**.



FRANCIACORTA

Con i vini Franciacorta dell'azienda agricola Lantieri

Lunedì 18 Marzo 2013 - Ore 20.30

TEGLIA ALLA ROMANA?CON TALEGGIO DI MALGA, CRUDITE' DI FINOCCHI E CAPOCOLLO DI MARTINA FRANCA vino abbinato Franciacorta extrabrut

TEGLIA IMBOTTITA?CON ASPARAGI VERDI, ROBIOLA DI ROCCAVERANO, POMODORINI CONFIT E SALMONE ROSSO SOCKEYE?vino abbinato Franciacorta extrabrut

PIZZA AL PIATTO?CON FIORDILATTE DI AGEROLA, SEPPIA BIANCA, CAPPERI DI PANTELLERIA, OLIVE TAGGIASCHE E PAN GRATTATO?vino abbinato Franciacorta brut

PIZZA DA DEGUSTAZIONE?CON FOIE GRAS D'OCA, PISTACCHI DI BRONTE, BURRATA, INSALATA DI MELA VERDE E FINOCCHIO E CARCIOFO FRITTO?vino abbinato Franciacorta Saten

PASTIERA NAPOLETANA con crema alla vaniglia

Acqua, vini inclusi e caffè

€ 30,00 p.p. Prenotazione obbligatoria



La Cascina dei Sapori – Via Almici, 1 – 25086 Rezzato (BS) – Tel. 030 2593557 – chiuso il mercoledì