DEGUSTANDO
LA PIZZA E IL 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