



Champagne
BRUNO PAILLARD
Reims-France

con
“Le Ostriche”

**Con la partecipazione straordinaria
di Tommy Monari**

“Brand Ambassador Italia Bruno Paillard”



La Maison di Champagne BRUNO PAILLARD, a conduzione familiare e indipendente, nasce nel 1981 dalla volontà di Bruno di creare uno Champagne con uno stile molto personale rappresentato dall'unione dell'eleganza e della complessità. C'è una cura notevole in ciascuna tappa dell'elaborazione dei vini: viticoltura sostenibile nei 34 ettari di proprietà nel cuore della Champagne; utilizzo della sola prima spremitura dei vitigni Chardonnay, Pinot Noir e Meunier; vinificazione separata di ciascun Cru in botti di legno o in acciaio, assemblaggio dei vini di riserva; dosaggio Extra Brut; durata dell'invecchiamento da 2 a 4 volte più lunga rispetto ai termini del Disciplinare; riposo sistematico in cantina da 5 a 18 mesi dopo la sboccatura a seconda della cuvée.

Inizio cena ore 20,30

€ 70,00 a persona

Menu'

Aperitivo in Cantina con ostrica Tarbouriech n.3 Italia su salsa gazpacho

Brut Premier Cuvée

Trilogia di ostriche: Royale n. 3 Davide Herve Francia , Tarbouriech n. 3 Italia , Regal n. 3 Irlanda

Extra Brut Blanc de Blancs

Linguine di Gragnano Casa Gentile con ostriche, caviale, limone della Costiera su crema di broccoli

Brut Rosé Première Cuvée

Ostriche Peter Pan Marennes Orelon in tempura su crema di cannellini e insalata di puntarelle

Brut Cuvée 72

Sorbetto al limone e Champagne con ostrica

Caffè Izzo

GIOVEDI'
22 febbraio 2018

www.ristorantedarosa.com