



*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](http://www.ristorantedarosa.com)