

Al Carroponte serata innaffiata dagli champagne



Il 18 maggio, alle 20.30, l'eno-bistrot "Al Carroponte" guidato da Oscar Mazzoleni apre le porte alla Francia e propone una serata di degustazione dedicata alle bollicine per eccellenza, gli champagne. L'evento vedrà come protagonisti i prodotti

importati da Bottazzi, una realtà tutta italiana, nata nel 1957, e condotta oggi dalla terza generazione di appassionati di enologia. Nel corso della serata saranno serviti Caillez Lemarie Rosé Extra Dry, poi due Le Brun Severnay (Extra Brut Sélection e Cuvée X.B. 2.5) e, infine, Caillez Lemaire Champagne Cuvée Jadis Brut Fut de Chene 2006.

La freschezza, la ricercatezza e la classe degli champagne proposti sarà accompagnata da un menù di cinque portate, prevalentemente di mare, studiato per l'occasione. Ecco in sequenza i piatti che saranno proposti: Gazpacho di pomodoro con gambero rosso di Mazara del Vallo; Tataki di tonno con crema di mais e pop corn; Truciolo Carla Latini dedicato a Marchesi con broccolo romano, guancialetto croccante e petali di pecorino; Trancio di tonno rosso alle erbe fini con fave ai due colori e, per concludere, Cheese cake con zuppetta di mango e fava tonka.

La serata è organizzata per un numero massimo di 40 persone. Il costo pro-capite è di 85 euro.

Info e prenotazioni: www.alcarroponte.it – via Edmondo De Amicis 4, Bergamo – Tel 035-2652180