

# **Al Carroponete si stappano le bollicine di Monzio Compagnoni**

written by Redazione

1 Dicembre 2015

»

Mercoledì 9 dicembre, alle 20.30, l'enoteca-bistrò "Al Carroponete" di via De Amicis, a Bergamo, propone una serata dedicata ai Franciacorta dell'azienda Monzio Compagnoni. Le bollicine accompagneranno un menù incentrato sui prodotti di mare, con abbinamenti studiati

dallo chef Alan Foglieni e dal patron e sommelier Oscar Mazzoleni.

Si parte con il "Mini Prawn's roll", ovvero gamberi con maionese al lime, sedano ed erba cipollina nel pane al burro abbinati al Franciacorta Brut 2010, e si prosegue col Carpaccio di storione bianco affumicato Calvisius, barbabietola e arancia servito con il Saten 2010 e col Riso alle vongole mantecato al mascarpone annaffiato dall' Extra brut 2008. Si arriva così alla Spalla di maialino in lunga cottura, funghi shitaki e patata Hasselback esaltata dalla Riserva blanc de noirs nature 2007 e al Cioccolato e mandarino abbinato al Moscato di Scanzo Don Quijote 2008. Il costo a persona è di 60 euro. Info e prenotazioni: 035 2652180, [info@alcarroponete.it](mailto:info@alcarroponete.it)