

# Al Carroponte si va “A tutto champagne”

written by Redazione  
26 Marzo 2015



Mercoledì 15 aprile, dalle 20.30, al Carroponte di Bergamo si terrà una cena degustazione “A tutto champagne...”. Il menu - studiato da dallo chef Alan Foglieni e dal patron Oscar Mazzoleni, esalterà al meglio le grandi produzioni vitivinicole

francesi - prevede *Philipponnat Royale Réserve Non Dosé* in abbinata alla Degustazione di ostriche bretoni *Fine de Claire* al naturale, con granita di cetriolo, con jus de canard e quinoa croccante, fritta con crème fraîche all'erba cipollina; *Charton Taillet Brut 2008* con Anguilla Fumè, salsa vichysoisse, sedano rapa e riso soffiato allo zafferano; *Gaston Chiquet Brut 2004 1er Cru* abbinato al Riso mantecato al polpo con la sua salsa; *Ulysse Collin Blanc de Blancs Extra Brut*

*Les Pierrières* servito con Cochinillo de Segovia, maialino da latte iberico al forno con cipollotti brasati, e XX arrondissement, mela confit, crème brûlée, crumble al cardamomo.

Il prezzo a persona è 75. Al Carroponte Eno-Bistrò - via Edmondo de Amicis 4, Bergamo. Tel. 035 2652180 - [www.alcarroponte.it](http://www.alcarroponte.it)