

# Al Carroponte si va “A tutto champagne”



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)