

26 Marzo 2015

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 vichysoise, 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