

Al Vigneto, serata a base di crostacei e Franciacorta



Giovedì 9 luglio, il ristorante Al Vigneto di Grumello del Monte propone

la serata a tema “Crostacei” e bollicine Franciacorta di Monzio Compagnoni. Dopo l’aperitivo di benvenuto e stuzzicappetito, il via con gli antipasti: gamberi rossi mazaresi (crudo) con marmellata di cipolle, basilico e salsa al tuorlo d’uovo, scampi di Sicilia (crudo) con panzanella di verdure e cremoso di pane allo zafferano. A seguire Insalata 2015 Al Vigneto (accughe, uovo di quaglia, cicale di mare, fagiolini al lime e cous-cous) e quindi Astice alla thermidor con papaya e sorbetto passion fruit. Chiude il Morbido di amaretti, fichi, cacao e mango e la piccola pasticceria.

Prezzo a persona 70 euro, vino compreso.

Info e prenotazioni 035 831979 o 339 5893145. <http://alvigneto.it>