

“Al Vigneto”, serata con crudità di mare e champagne



Giovedì 12 marzo, “Al Vigneto” di Grumello del Monte, locale che si

fregia di una stella Michelin, si terrà la serata a tema “Crudità di mare e Champagne” con le case “JM Gobillard Brut Rosè” e “Benoit Beaufort Brut Tradition Grand Cru”. Il menù prevede come antipasti Tortino di salmone fresco marinato in casa, mousse di avocado e salsa passion fruit e Involtini di tonno fresco con cremoso di patata, spuma di ricotta e uova di salmone. A seguire, Zuppa di pomodoro fredda, ricci di mare, burrata tartare di verdure e canocchie, quindi Sashimi di scampi e gambero rosso mazzese con crudo di carciofi, mandorle tostate e sorbetto ai mandarini. Piccola pasticceria fresca e secca, nonché la Dadolata di mele renette, croccante di biscotto, mantecato alla vaniglia e salsa al cioccolato completeranno la proposta. Prezzo a persona, 75 euro. Per informazioni: info@alvigneto.it, tel: 035 831979 - 339 5893145.