

8 Giugno 2017

## **Ponte di Briolo, serata a tutto Champagne per brindare all'estate**

Giovedì 15 giugno al ristorante di Valbrembo la selezione del patron Augusto Assolari accompagna un menù di pesce





Per brindare all'arrivo dell'estate non c'è niente di meglio dello Champagne. Se poi si tratta di etichette selezionate in abbinamento con piatti di mare, meglio ancora. La pensa così il ristorante Il Ponte di Briolo, la storica insegna di Valbrembo da sempre indirizzo sicuro per buona cucina e vini, che giovedì 15 giugno propone una delle sue Serate Champagne.

Patron Augusto Assolari, sommelier professionista, ha scelto per l'occasione Louis Barthelemy Amethyste, della zona di Ay, Telmont L.D. 2006 (Epernay) e Paul Clouet Prestige (Bouzy) ad accompagnare un menù che si apre con Carpaccio di ricciola con zenzero, lime e olio extravergine di oliva, Scampi in acqua di pomodoro e basilico e prosegue con Risotto con plancton, calamari e gamberi rosa, Mezzi paccheri di Gragnano con astice, per finire con il "Nostro Gelato" alla cannella con ciliegie fresche sciroppate, caffè e piccola pasticceria. Il costo è di 85 euro.

È gradita la prenotazione (entro martedì 13 luglio). [www.ristorantepontedibriolo.it](http://www.ristorantepontedibriolo.it)