

# Champagne

IRRESISTIBILI BOLLICINE, EFFETTO STUPEFACENTE

**Martedì 15 Maggio 2018**

**CHAMPAGNE: TERRITORIO, VITIGNI E STILE**

€ 65.00

Lilbert - Blanc de Blancs Grand Cru Brut	Carpaccio di salmone marinato a secco
Delouvin-Nowack - Carte d'Or Brut	Tartare di tonno rosso, chips di pane
Allouchery Perseval - Tradition Blanc de Noirs Brut	Bocconcini di merluzzo, erbe in zimino
Pierre Gerbais - l'Originale Extra Brut	Risotto ai muscoli di La Spezia
Moutard - Cuvée 6 Cepages Millesimato 2009	Trancio di branzino al sale
Etienne-Lefevre - Rosé Brut	Fragole fresche e gelato alla crema

**Martedì 22 Maggio 2018**

**CHAMPAGNE: BIOBOLLE**

€ 80.00

Simon-Selosse - Grand Cru Blanc de Blancs Brut	Crostino Delicieux, burro Valserena
Eric Rodez - Cuvée des Crayères Grand Cru Brut	Tartare di gambero, sedano e ciliegie
Pierre Gerbais - L'Audace Brut Nature	Capasanta alla griglia, patata e chips di corallo
André Beaufort - Grand Cru Brut 2005	Tagliolini, seppie, vellutata di bisi
Fleury - Rosé de Saignée	Trancio di salmone croccante
Fleury - Extra-Brut 2004	Crostata agli agrumi

**Mercoledì 30 Maggio 2018**

**CHAMPAGNE: IL TEMPO - SOLOMILLESIMATI**

€ 95.00

Frank Bonville - Grand Cru Brut 2012	Carpaccio di baccalà, pomodori "tutto sole"
Dhondt - Prestige Mes Vieilles Vignes Mill. 2010	Insalata di gamberi, praline di melone
Gatinois - Grand Cru Brut 2009	Polpo grigliato, provola fumé, erbe
Etienne Lefevre - Cuvée des Ancestres G.C. 2005	Mezze maniche, ragù di cappone di mare
Gaidoz-Forget - Bertille Extra-Brut 2004	Ricciola alla plancia, sauté di verdure
Moutard - Blanc des Blancs Brut 1993	Torta ai frutti di bosco e crema pasticcera

**Servizio e racconto a cura di Matteo Pessina - Calicivivi**

Inizio cena-degustazione ore 20.00

L'intero ciclo è proposto a € 220.00

Il pagamento della serata può essere effettuato in loco in contanti

oppure tramite bonifico bancario anticipato

È possibile predisporre su preavviso un menù alternativo per intolleranze o diverse esigenze

INFO E PRENOTAZIONI:

Sea & No: 0521 975106 - Capagio: 0521 786243 - Calicivivi: 366 2403592

**Capagio**  
SELEZIONE DI GRANDI CHAMPAGNES

RISTORANTE & TAKE AWAY  
**SEA&NO**  
DI MARE E DI TERRA  
PESCHERIA GASTRONOMICA

**U  
I  
CALICIVIVI**  
*gusto indipendente*