



Villa Calini

EVENTS EMOTION



AIS ASSOCIAZIONE
ITALIANA SOMMELIER
Lombardia
BRESCIA

CENA DEGLI AUGURI AIS BRESCIA
17 dicembre 2019



ALESSANDRO CAPPOTTO

FOOD EMOTION

Menu

Aperitivo di Benvenuto servito a buffet

Cocktail no alcool alla frutta

Presentazione di Nostrano delle Valli e salame al coltello con focaccia calda

Salvia, carote, cipolle rosse... pastellate e fritte

Garamelle di zucca al forno e gamberi croccanti in pasta fillo

Mantecata di Baccalà con la sua polenta

Abbinati a : Franciacorta Cru Perdu di Castello Bonomi

Franciacorta Animante brut Barone Pizzini

Franciacorta brut Mirabella

Il primo servito al tavolo

Il Vialone nano con crema di zucca, rosmarino e nocciole di pestoem

Abbinato a : Campo del Soglio 2018 vitigno Tuchi di Selva Capuzza

Il secondo servito al tavolo

Trancetto di ambrina arrosto su finocchi e pomodori confit con essenza di curcuma

Abbinato a : RosaMara 2018 di Costaripa

Il dolce

Crema di gianduia e coulis ai frutti di bosco

Panettone Natalizio

Abbinati a Moscato d'asti Saracco 2018

Franciacorta e passiti assortiti