

venerdì 18 maggio serata evento

cena dedicata a molluschi crostacei e pescato

ostriche e champagne! ma non assieme...

degustazione di 4 tipologie di ostriche

*ostriche speciale de cancale
ostriche fine de claire
ostriche tsarskaya
ostriche belon*

malvasia istriana le vigne di zamò

*gran piatto di crudo di mare
con cozze pelose ricci tartufi
amande limoni di mare
scampi gamberi imperiali
carpaccio di tonno sashimi chunk
tartare di pesce spada e tonno*

verdicchio matelica ris. cambrugiano belisario

*zuppetta di moules de bouchot
paccheri ai gamberi imperiali e fiori di zucca
campanaro feudi di san gregorio*

*fiore d'astice con salsa champagne
champagne blanc de blancs summertime pommery*

*ricciola all'isolana cotta in forno a legna
terri di tufi terruzzi & puthod*

semifreddo al limone con salsa di fragole

costo della serata euro 60
50 euro per soci fisar ais slow food