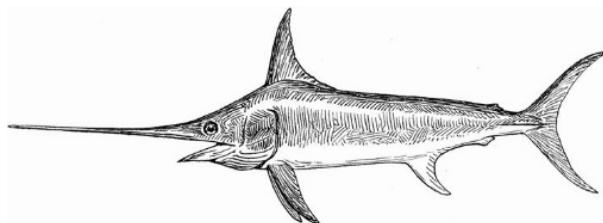




COSTANTINI
CATERING & BANQUETING

Serata “5 + 1” dedicata al Pesce
5 portate crude e 1 portata “quasi cotta”

Sabato 13 Ottobre 2018
dalle ore 20.00



Lo Chef Marco Furlano propone il “5 + 1”
abbinati al Franciacorta “Berlucchi ’61 Brut” e alla selezione di vini del Collio e Montefalco
Az.Ag. Livon

Menù

Ostriche Belon
Berlucchi ’61 Brut

Scampi Crudi con la Maionese di Crostacei
Ribolla Gialla ’17 Ronc’Alto

Tris Crudo con Mazzancolle, Capesante e Salmone
Malvasia Istriana ’16 Soluna

Marinati con Pesce Spada, Branzino e Trota di Rivoli di Osoppo
“Cantaluce” Trebbiano Spoletino ’17 Fattoria Colsanto a Montefalco

Alzata di Tonno e Bufala
Solarco ’16

Rinfrescante al Mojito

Risotto Zafferano e Gamberi di Mazara del Vallo
Braide Alte '16

La Sfera con i Frutti di Bosco caldi

Caffè
Grappa Nonino Antica Cuvée

--

Costo a persona di 75,00 € vini in abbinamento compresi nel prezzo