

REDAZIONALE

Ostriche e champagne

Di Redazione

Appuntamento questo sabato 21 maggio, alla Trattoria Cavallino di Agnosine, per una "Serata Champagne", degustazione Lanson con abbinamento culinario

Ostriche, salmone, tonno, riso "venere" con gamberetti.

Ma anche risotto con seppie "fior di zucca", orata alla crema di champagne, ostrica scottona in salsa di verdure e dolce dedicato.

E per ogni piatto, l'abbinamento ai migliori champagne Lanson.

La proposta dello chef Enrico Mutti -fra i migliori esperti ad abbinare i piatti al giusto vino e viceversa- è alla Trattoria Cavallino di Agnosine, in via Roma 27, per questo sabato 21 maggio.

Imperdibile a 70 euro. Posti limitati. Si comincia alle ore 20.

Indispensabile la prenotazione allo 0365 896106.

Possibile anche la degustazione senza cena.

DATA DI PUBBLICAZIONE: 17/05/2016 - AGGIORNATO ALLE 09:13

2025 © TUTTI I DIRITTI SONO RISERVATI

AUTOGESTIONE CONTENUTI DI EDIZIONI VALLE SABBIA SRL C.F. E P.IVA: 02794810982 - SISTEMA [GLACOM®](#)