



*In collaborazione con*



*La Treade delle Champagne plus L.*

*Giovedì' 26 Marzo ore 20,30*

**VI PRESENTANO  
LE NUOVE SCOPERTE NELLO CHAMPAGNE CON CENA DI PESCE**

**Menu' E Vini:**

Antipasto di polpo con patate  
Involtini di pesce spada  
Alici marinate

**CHAMPAGNE CARTE D'OR GAIDOT  
FORGET -Ludes**

Bavette alla vongole veraci

**CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS EXTRA  
BRUT DOYARD -Vertus**

Risotto nero alle seppie

**CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS PEHU  
SIMONET - Verzenay**

Baccala' al forno con porri e patate

**CHAMPAGNE GRANDE ELOGE B DE  
BLANCS BOURMAULT - Avize**

Moscardini in guazzetto

**CHAMPAGNE LE GRAND NOTS 2002  
JEAUNAUX-ROBIN - Talux Saint Prix**

Ceci all'olio- radicchio di campo

Zuppa inglese fatta in casa

Caffè' e grappe offerti

**COSTO DELLA SERATA : 50 EURO**

**\*PRENOTAZIONI AL RISTORANTE\***