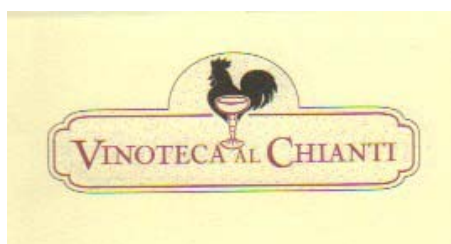




GIOVEDÌ 23 FEBBRAIO 2012

ore 20.30

IN COLLABORAZIONE con
LA VINOTECA AL CHIANTI SELEZIONE FORMIGLI – FIRENZE



PRESENTA

ACQUA...PAZZA... DI CHAMPAGNE

CENA CON DEGUSTAZIONE

Aperitivo

CHAMPAGNE HATON CUVÉE DE RÉSERVE HATON JEAN NOEL (33,30)

*

Ostriche della Normandia con tartara di ombrina, sedano e frutti esotici

CHAMPAGNE CUVÉE RÉSERVE BLANC DE BLANC Grand Cru ANDRÉ ROBERT (33,30)

Risotto con mazzancolle, limone candito e ortica selvatica

CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS Grand Cru GRANDE RÉSERVE 2007 MICHEL GENET (37,90)

Ossobuco di pescatrice con brodetto di asparagi e funghi chiodini

CHAMPAGNE EXTRA BRUT e 2002 RENE' GEOFFROY (84,70)

Biscotto croccante con semifreddo alla nocciola e coulis di lamponi

CHAMPAGNE Grand Cru ROSE' 2005 ANDRÉ BEAUFORT (63,40)

(PREZZO: 55 euro)

(compresa degustazione Champagne)

**E' POSSIBILE ACQUISTARE PER PORTARSI A CASA LA BOTTIGLIA AL PREZZO SCONTATO
DEL 10% INDICATO A FIANCO DEL VINO**

**Per info e prenotazioni rivolgersi

Acqua Pazza Ristorante Via Cosimo Ridolfi, 4r 50129 - Firenze - ITALY

055 47 54 30 348 9197665 info@acquapazzafirenze.it

www.acquapazzafirenze.it