

# ilTégoLO

RISTORANTE



GIOVEDÌ 27 FEBBRAIO 2020 ORE 20.30

## “Primavera in Mare”

*CENA di PESCE & DEGUSTAZIONE Champagne R. M. BLANC DE BLANC”*

*Plateau Cruditèe Proprie de Il Tegno*

**Blanc de blanc extra BRUT G.C. GIMONNET GONET – Mesnil s/oger (42,30)**

*Seppie Nostrali Scottate su Purea di Sedano Veronese*

**BLANC DE BLANC EXTRA BRUT GRAND CRU Franck BONVILLE – Avize (56,50)**

*Capesante, Indivia e Mandarino*

**BLANC DE BLANC brut reserve G.C. CHAPUY – Oger (44,3)**

*Ravioli di Scorfano e Carciofi*

**BLANC DE BLANC 1er cru CUVÉE AMÉLIE 2012 HENRIET BAZIN (70,5)**

*Cubo di Balestra con Zuppetta di Mostella*

**BLANC DE BLANC 1er cru “ HAUTES PRIERES”2011 LEMAIRE (63,80)**

*La nostra interpretazione del Cheese Cake  
After..*

**BLANC DE BLANC VINCENT BLIARD (80,7)**

*Caffè in Grani*

**\*E' POSSIBILE ACQUISTARE LE BOTTIGLIE PRESENTI A UN PREZZO PROMOZIONALE**

Costo CENA DEGUSTAZIONE 70€

E' NECESSARIA LA PRENOTAZIONE

**I TEGOLO Piazza Garibaldi, 10, 57122 Livorno LI TEL 0586 219405**

**[info@iltegoLO.com](mailto:info@iltegoLO.com)**

**[www.iltegoLO.com](http://www.iltegoLO.com)**