

Casa
Clàt

Venerdì 19 luglio

Wine pairing
DINNER

Champagne Brut Secret de Famille, Premier Cru, Monmarthe , Montagne de Reims

Ostrica della Normandia

Normandy oyster

Franciacorta DOCG Brut Blanc de Blanc, Derbusco Cives, Erbusco BS

Fritto di Nieddittas e verdure

Fried Nieddittas mussels and vegetables

Franciacorta DOCG Brut Rosè, Giuseppe Vezzoli, Erbusco BS

Risotto con ricotta affumicata, gambero rosso, colatura di alici

Smoked ricotta risotto, red prawn, anchovies pouring

Champagne Brut Tradition Premier Cru, Gonet Medeville, Montagne de Reims

Calamaro alla piastra, cavolo viola croccante, mayo al nero

Grilled calamari, crunchy purple cabbage, squid ink mayo

Moscato d'Asti DOCG, Marco Porello, Canale CN

Seada Casa Clàt: torta al miele, spuma al formaggio, cialda all'arancia

Our take on traditional Seada: honey cake, pecorino cheese foam, orange tuille

€85 menù degustazione con vini inclusi

€85 tasting menu with wines included