



*Enoteca Bocon di Vino*

*Giovedì 18 Marzo 2009*

*presenta*

## **BOLLE D'ITALIA**

DEGUSTAZIONE GUIDATA TRA LE GRANDI BOLLICINE METODO CLASSICO  
D'ITALIA ABBINATE ALLA CUCINA DELL'ALTO ADRIATICO

### **ANTIPASTO**

TARTARE DI TONNO ROSSO DELL'ADRIATICO  
IN LEGGERA MARINATURA CON VINAIGRETTE DI SENAPE DOLCE

TALENTO METODO CLASSICO BRUT  
AZIENDA AGRICOLA LETRARI  
TRENTO

### **PRIMO**

SPAGHETTI CON LA CHITARRA AL NERO DI SEPIA  
CON DADOLATA DI POMODORO RAMATO AL PROFUMO DI FINOCCHIETTO

CUVEE BRUT METODO CLASSICO  
AZIENDA AGRICOLA FRANCESCO BELLEI  
MODENA

### **SECONDO**

SEPIE ALLA VENEZIANA SECONDO IL RICETTARIO DELLA VEDOVA DURANTE  
LA SERENISSIMA REPUBBLICA  
CON LA POLENTINA BIANCA "BRUSTOLA"

FRANCIACORTA SATEN  
AZIENDA AGRICOLA FRANCA CONTEA  
ADRO (BS)

### **DESSERT**

BUSSOLA' ALLA VENEZIANA  
CON SALSA ALLO ZABABAGLIONE

MONBAZILLAC  
CHATEAU VIEUX TOURON

**CAFFÈ E DISTILLATO**

**PREZZO A PERSONA € 39,00**  
**PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA**