

Ostriche e Champagne

GIOVEDÌ 23 NOVEMBRE 2023
DALLE ORE 19:00



Ristorante
Al Faro



Il Ristorante Al Faro, in collaborazione con

TAMBORINI VINI DI LAMONE

e

LA PIAZZETTA DEL PESCE "I LOVE OSTRICA"

*Vi accompagna alla scoperta di un mondo meraviglioso
ma ancora sconosciuto*

"AMIAMO L'OSTRICA DI QUALITÀ"
e vogliamo insegnarvi a riconoscerla

*Durante la degustazione, presentata dal nostro Chef Luca Lupica,
in collaborazione con Luca Nicoli e Davide Rossetti
di "I Love Ostrica",
vi sarà data la possibilità di conoscere qualità organolettiche
di ogni tipologia di Ostrica, differenza di gusto, tecniche
e zone di produzione.*

*I sommelier professionisti presenteranno e condurranno
la degustazione degli Champagne.*

*Marco Rasetti e Enzo Di Rosa della ditta Tamborini
e Federico Cristiano del Ristorante Al Faro.*

Menu 185.- p.p.

Incluso vini - distillati - acqua - caffè

Prenotazione indispensabile

Menu

Aperitivo

Degustazione di 3 ostriche in purezza

*Gillardeau calibro 2, l'ostrica griffata, la più famosa al mondo
Bouzigues calibro 1, l'ostrica del Mediterraneo, allevata con metodo in sospensione
Belon OOO, l'ostrica piatta, il mito di sempre
Pane nero, burro, olio e limone di J.Y. Bordier
Les Huchettes Blanc de Blanc Extra Brut
Manon Boutiliez-Guer, Villers Marmery, Montagne de Reims*

Degustiamo l'ostrica

*Vendenne calibro 1 in tempura
Fine verte calibro 2 leggermente affumicata ai legni di ulivo, con la sua maionese
Setubal calibro 3 Portoghese in cevice, latte di cocco e pepe rosa
Cocollos calibro 2 Irlandese, mela verde e cetriolo
"Esprit de Vrigny" Brut Nature Roger Coulon Vrigny Montagne de Reims*

*Risotto allo Champagne, acqua di mare e ostrica Vendenne calibro 2
Les Sablons Extra Brut Brice Allouchery Ècueil Montagne de Reims*

Ostriche Vendennes al vapore

Millesimé 2015, Extra Brut William Saintot Avenay Val D'Or Valle della Marna

*Bonet al cioccolato e arance, gelato all'ostrica, crumble al cacao e fava Tonka
Ratafià di Champagne*

Ostrica Geay Calibro 2

*Caol-Ila 2010/2020, 43%vol. Ex Bourbon Hogshed Cask n° 324045+324053
Signatory Regione Islay*