

## AGRO ITTICA, IL LUSO 'MADE IN ITALY'



Dal 1998 lo storione è stato inserito nella lista della Convenzione di Washington come specie in via di estinzione. Grazie all'approccio sostenibile del loro allevamento sono stati insigniti del certificato **Friends of the Sea** e la loro struttura è stata certificata "BRC" e "IFS high level". La lavorazione segue il metodo tradizionale russo detto "Malossol", ovvero "a basso contenuto di sale", che permette di esaltare le diverse specie e quindi i differenti tipi di caviale, lasciando che sia la natura ad esprimere la sua biodiversità organolettica e morfologica.

Questa è Agro Ittica: azienda italiana leader incontrastata nella produzione e nella distribuzione di caviale, che vanta il più grande allevamento di storioni d'Europa, oltre 60 ettari di vasche e il 20% della produzione mondiale del caviale d'allevamento.

### MENU DELLA SERATA

#### Entrée dello Chef

**Carpaccio di trota salmonata con crema di sedano e mele**

*accompagnato da Balter Trento DOC Brut*

**Ravioli ripieni di cipolle, pesto di rucola, yogurt e salmone affumicato**

*accompagnato da Balter Trento DOC Rosè*

**Storione arrosto su radicchio trevigiano caramellato e rapa bianca gratinata**

*accompagnato da Greco di Tufo Cantine Storiche di Marzo*

**Crema catalana al profumo di arancia**

*accompagnato da Balter Trento DOC Brut*