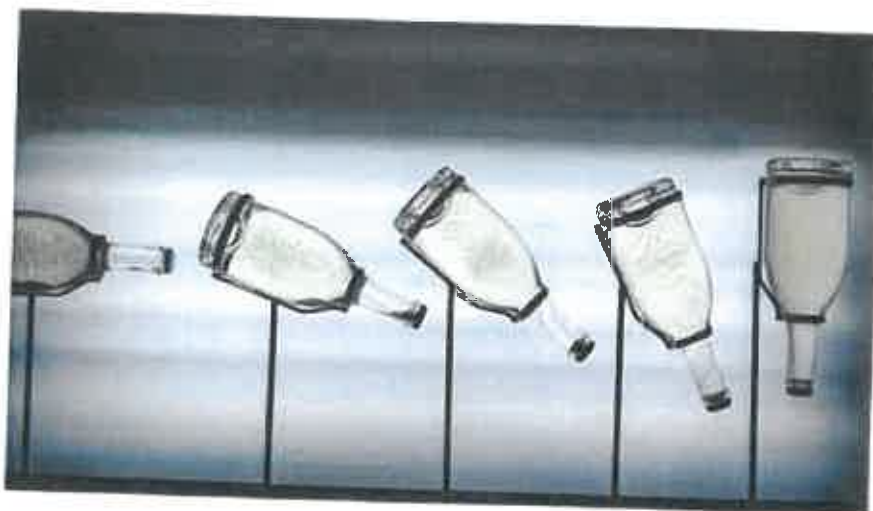


ENJOY CA' DEL BOSCO



Ci sono luoghi che hanno un effetto magico su chi li abita, perché esprimono l'essenza e il valore di una passione. Uno di questi luoghi è la cantina di Ca' del Bosco. Il "Metodo Ca' del Bosco" racchiude l'idea del Metodo Franciacorta: avere a cuore l'eccellenza del vino, l'integrità del territorio e il rispetto della tradizione. E ancora continuare a migliorarsi, non adagiarsi mai nella celebrazione della memoria. Coniugare modernità e passato.

MENU DELLA SERATA

Entrée dello Chef

Gamberi in manto di lardo, basilico e malonese

accompagnato da Ca del Bosco Dosage zero (Pinot Nero in purezza 100%)

Paccheri con vongole e asparagi

accompagnato da Ca del Bosco Rosè (Pinot Nero 80%, Chardonnay 20%)

Baccalà con puntarelle e cipolla frita

accompagnato da Curtefranca rosso (Merlot 35%, Cabernet Franc 25%, Cabernet Sauvignon 40%)

Cannoli di ananas, caramello salato, croccante di noci e limone

accompagnato da Ca del Bosco Saten (Chardonnay 85%, Pinot Bianco 15%)