



... EN BLANC ET EN ROUGE ...

Champagnes di territorio e sapori del mare

... en blanc

da Celles-sur-Ource - Côte des Bar
"L'Originale" Brut s.a. (100% Pinot Blanc)
PIERRE GERBAIS

da Le-Mesnil-sur-Oger - Côte des Blancs
Blanc de Blancs Grand Cru Brut s.a.
BARDY-CHAUFFERT

da Verzenay - Montagne de Reims
Blanc de Blancs Brut s.a.
JEAN-PAUL MOREL

... en rouge

da Villers-sous-Chatillon - Vallée de la Marne
Cuvée Prestigi Brut s.a.
COLLARD-CHARDELLE

da Ambonnay - Montagne de Reims
Blanc de Noirs Tradition Brut s.a.
MARGUET P.&F.

da Vertus - Côte des Blancs
Oeil de Perdrix Rosé Brut 2002
DOYARD

presentazione e servizio di Matteo Pessina

CRUDITÀ DI PESCE, MOLLUSCHI E CROSTACEI (SECONDO LA DISPONIBILITÀ DEL MERCATO)
RAVIOLO AL BRANZINO, CONCASSÉ DI POMODORO FRESCO AL PROFUMO DI TIMO
OMBRINA AL FORNO CON FRICASSEA DI VERDURE
GELATO DI VANIGLIA ALLA CHARTREUSE VERDE

proposte di cucina di Cristian Marchettini

Costo della serata € 80

Giovedì 6 Dicembre 2007
dalle ventuno



Ristorante La Volpe
Piazza Mazzini 1
San Secondo Parmense PR
tel. 0521 - 873 031