

Osteria da Alberto V.S. FcF fier ce fit

L'osteria da Alberto, in collaborazione con fier ce fit, è lieta di inaugurare la prima serata dedicata all'abbinamento cibo-vino, proponendo una cena gourmet che vede come protagonista uno dei vini simbolo dell'enologia francese:

Le Champagne,

nell'intento di concretizzare il sogno di poter variare il proprio piacere degustando cuvées uniche selezionate per le loro caratteristiche e qualità diverse, dall'aperitivo al dessert, pur mantenendo ed esaltando la perfetta armonia con i cibi, anche i più delicati.

Menù

Sinfonia di crostacei al naturale il loro brodetto in gelatina pane al carapace

Filetto di rombo chiodato appena scottato con vellutata di patate leggermente affumicate alla barrique di quercia chips della sua pelle

Lombatina di capriolo delle nostre colline cotta a bassa temperatura la sua salsa fine ai sentori del sottobosco

Stinco d'agnello cotto al forno crosta di pane al grano saraceno gocce di menta e rosmarino

Soufflé al roquefort col salsa al fois gras

Sfogliata composta con crema pasticcera alla vaniglia e coperta di fragole leggermente gratinate al forno

Didier-Ducos Fils

Saint-Martin-d'Ablois

Vallée de la Marne

Brut

Chardonnay 20%

Pinot Meunier 80%

Adam-Jaeger

Berru

Montagne de Reims

Tradition Blanc de Blancs

Chardonnay 100%

Pascal Redon

Trépail

Montagne de Reims

Cuvée Diaphane

Chardonnay 100%

Jean Baillette-Prudhomme

Trois-Puits

Montagne de Reims

Millésime 2002

Chardonnay 65%

Pinot Noir 35%

Pascal Redon

Trépail

Montagne de Reims

Cuvée Millésime

2002

Chardonnay 95%

Pinot Noir 5%

Jean Baillette-Prudhomme

Trois-Puits

Montagne de Reims

Fût De Chêne

Chardonnay 70%

Pinot Noir 30%

Mathieu-Gandon

Baslieux-sous-Châtillon

Vallée de la Marne

Esprit Douceur

Chardonnay 33%

Pinot Noir 33%

Pinot Meunier 33%