

## **LAST MINUTE DEL 09/06/2010 - « CENA - DEGUSTAZIONE A BASE DI CHAMPAGNE »**

Cari Alcolici Amici Fisariani,

un Locale Associato, a noi tutti ben noto, ha in programma, per **mercoledì 16 giugno**, una cena-degustazione che non è proprio il caso di lasciar passare sotto silenzio.

L'amico Maurizio Barone, co-titolare del locale nonché Segretario della "nostra" Delegazione, ha selezionato e personalmente acquistato gli champagne che presenterà nel corso della serata, guidando la degustazione con la sua solita maestria... trattasi di prodotti non commercializzati in Italia e pertanto l'evento si riveste di particolare unicità...

**Posti limitati e solo su prenotazione.**

**Prenotazioni esclusivamente c/o IL TASTEVIN - 0381 694 570**

---

### **RISTORANTE VINOTECA IL TASTEVIN - CORSO ANITA GARIBALDI 28 - VIGEVANO (PV)**

#### **MERCOLEDÌ 16 GIUGNO ORE 20,30**

*Vini e menù proposti dal sommelier Maurizio Barone che condurrà la degustazione.*

**> Ostriche e salmone marinato nelle nostre cucine**

**Brut Cuvée Prestige – Salmon R.M.**

Chaumazy – 50% chardonnay + 25% Pinot meunier + 25 % pinot nero

**> Salad au lard**

**Insalata mista con sfilacci di lardo frisé e insaporita con capelli di Rosse di Breme**

**Brut Cuvée Privilege – Cheurlin Noellat P.R.**

Bar sur Seine – 100% Chardonnay

**> Carnaroli allo champagne**

**Incontro tra Lomellina e Champagne... che sostituisce il tradizionale brodo**

**Bouzy Grand Cru Brut “ Carte Or” - Herbert Beaufort R.M.**

Bouzy - 100% Pinot nero

**> Potée champenoise**

**Misto di carni lessate servite fredde con insalata di fagioli cannellini e piselli novelli**

**Cuvée les Meslaines Grand Cru Millésime 2005 – Lamiable R.M.**

Tours sur Marne - 100% Pinot nero

**> Sorbetto al ratafià di Champagne**

**€55,00 inclusi servizio, acqua e caffè**

Prosit!  
ROBERTO PACE, Delegato



FEDERAZIONE  
ITALIANA  
SOMMELIER  
ALBERGATORI  
RISTORATORI

**DELEGAZIONE DI PAVIA**

