

17 Maggio 2018

L'AQUILA - Dopo la prima serata di degustazione del mese scorso dedicata all'Alto Adige, giovedì 24 maggio prossimo, il ristorante Salone dei Granai, in collaborazione con le delegazioni dell'Aquila e della Marsica dell'Associazione italiana sommelier (Ais), organizza una serata dedicata al re delle bollicine, lo Champagne.

Una cena-degustazione alla scoperta di questa regione e questo lembo di Francia, dove la terra, le pietre, le colline hanno una composizione unica ed irripetibile.

Il sommelier **Paolo Tamagnini** guiderà una serata esclusiva in cui assaporare l'abbinamento gastronomico dello chef **William Zonfa** creato per esaltare le diversità di ogni Champagne.

Il menù prevede salmone marinato agli agrumi con crema di cavolfiore, lampone e gelatina al frutto della passione abbinato a Champagne Jacques Selosse Grand Cru Blanc de Blancs Brut Initial; ombrina al carbone con crema di ceci e olio al rosmarino abbinata a Champagne Jacquesson Cuvée n. 740 Grand Vin Extra-brut; risotto allo zafferano, limone e carpaccio di baccalà abbinato a Champagne Egly-Ouriet "Les Vignes de Vrigny" Premier Cru Brut; faraona ripiena con funghi e salsiccia, millefoglie di patate con verdure abbinato a Champagne Dom Pérignon Vintage 2009 Brut; nousse al caramello salato, crumble al caffè con sorbetto di albicocche e lavanda abbinato a Marc de Champagne Moët & Chandon.

Il costo della serata è di 120 euro a persona. È possibile prenotare direttamente al ristorante.