

IL TAVOLO DELLE DELIZIE

NELL'ANTICO CESTELLO IN SHEFFIELD DI LACOLE CASA ITALIANA FA CAPOLINO LA BOTTIGLIA DI CHAMPAGNE ROSÉ POMMERY. IL SUO COLORE DELICATO DERIVA DA UN PINOT NOIR DI BOUZY SELEZIONATO PER LA SUA MATURITÀ NEI MIGLIORI VIGNETI POMMERY. AI GOLOSI PIACERANNO ANCHE LE MOSTARDE DE LE TAMERICI. IN PRIMO PIANO, QUELLA DI ARANCE DI SICILIA VI STUPIRÀ CON LE FETTE INTERE DEGLI AGRUMI E LA NOTA PICCANTE DELLA SENAPE. SULLO SFONDO, LA MOSTARDA DI PEPERONI "I GIGANTI", È OTTIMA PER ACCOMPAGNARE FORMAGGI E ARROSTI. (TOVAGLIA SOFIE ROSE DI PIMLICO, BICCHIERE PER ACQUA CAPOVOLTO BLANC D'IVOIRE, CANDELE VILLA BUTI, POSATE CUTIPOL).



LA FULGIDA LATTA ORO RIVELA UN GUSTOSO CONTENUTO DI RILLETTE DE CAMARD AU FOIS GRAS (L'ARMOIRE À CONSERVES). LA CLOCHE IN VETRO È DI VILLA BUTI.

DA SGRANOCCHIARE

DIVINI CON LA MOSTARDA DE LE TAMERICI, I BISCOTTI RIGORASAMENTE BIO AL GRANO SARACENO DI BISCUITERIE DES VÉNÈTES (VASSOIO CLAYRE & EEF, CUORI CHEHOMA).



BOLLE E SALSINE
RAPPRESENTATIVO DELLO STILE BOLLINGER, QUESTO CHAMPAGNE CONQUISTERÀ GLI AMANTI DELL'APERITIVO (VARIETÀ SPÉCIAL CUVÉE BRUT, 75 CL). SERVITELLO CON MISE EN BOUCHE SPECIALI COME DEI CROSTINI SPALMATI CON LA SAPORITA SALSA DI RADICCHIO (CASCINA SAN CASSIANO) PREPARATA CON RADICCHIO ROSSO DI PRIMA QUALITÀ.

