

Just

CHAMPAGNE


Palmer & Co

PG
CHAMPAGNE
Pierre Gimmonet
& Fils

2 Agosto 2018 dalle 19.00

Gran Aperitivo Glamour con Cruditè vista Lago
Angle des cocktails au champagne

**Champagne Magnum Pierre Gimmonet
Blanc de Blancs Cuis 1er Cru**
Champagne Magnum Brut Rosé Réserve Palmer & Co

Angolo Cruditè
Carpaccio di Branzino, Carpaccio di Pesce Spada,
Carpaccio di Ombrina
Scampi, Lumache di mare, Asparagi di mare
Tartare di Salmone, Ricci di Mare, Tartare di Ricciola
Ostriche, Gamberi rossi (Puglia o Sicilia)
Cicale di Mare
Angolo Sushi

**Champagne Pierre Gimmonet
Rosè de Blanc Cuis 1er Cru**

Ravioli di Astice con Crema ai Crostacei e
Conchiglie all'Aragosta in Bellavista

Champagne Brut Blanc de Noirs Palmer & Co

In Show-cooking
Scaloppa di Foie Gras Fegatelli d'Anatra alla Cipolla Tropea
Terrine stagionali
Varietà di Formaggi francesi... Camembert, Chabichou,
Comte 14 mesi, Langres, Tomme Crayeuse
Varietà di Salse
Sorbetto al Limone bagnato al Blanc de Blanc



Euro 147,00
per persona Champagne incluso

Music & Sax ... Marcello Ma & Frank

Ristorante Tiffany - Tel. 0332 510855—info@caminhotel.com