

Serata Champagne a Cascina Diodona

Pubblicato: Venerdì 29 Febbraio 2008

Saranno le bollicine più famose e chic del mondo, quelle dello champagne, le protagoniste di una serata organizzata il prossimo giovedì 6 marzo dalle 20 nelle eleganti sale di Cascina Diodona a Malnate.

Un viaggio in sei tappe alla scoperta dei piccoli produttori con un talento non comune nei luoghi di Champagne, guidati da Giulio Menegatti, uno dei massimi esperti mondiali del vino più apprezzato. Sei diversi champagne proposti dall'aperitivo al dolce e abbinati a piatti creati dallo chef Tommaso Cannatelli.

Di seguito proponiamo la "carta" della serata, il prezzo della quale è fissato in 65 euro.

CHAMPAGNE

Montagne de Reims, Vallée de la Marne, Cote sud d'Epernay, Cote des Blancs, Cote des Bar (Aube)

1° Aperitivo

Blanc de Blancs DEROT DELUGNY

Torta di sedano verde e barchette di stoccafisso

2° Aperitivo

Brut Riserve PIOLLOT

Frittata di radicchio trevisano al balsamico e

Piccoli vol au vent di tartare di Chianina

Antipasto

Rosè FRANCK PASCAL

Vaniglia in sfoglia farcita al foie gras e Raschera

Primo piatto

Brut Carte Blanche CLAUDE CAZALS (Magnum)

Rollatine alla bieta in crema di pachino e salsa mornay

Secondo piatto

Millesimato Blanc de Blancs BERNARD PITOIS

Cosciotto di montone marinato all'arancio e champagne

Dessert

Demi sec MARIE NOELLE LEDRU

Tortino di ricotta e pinoli con macedonia di pere Williams e uva sultanina

[Redazione VareseNews](#)

redazione@varesenews.it