CENE AL CHIOSTRO

I sapori della Franciacorta fanno scuola

LE NOSTRE PROPOSTE

LUNEDÌ 6 E MARTEDÌ 7 GIUGNO, ORE 20.00

Frittata di erbette
Gnocchetti con maionese di pomodoro
Arrotolato di coniglio con patate
Gelato
Acqua
Caffè
In abbinamento: due calici di Franciacorta

LUNEDÌ 13 E MARTEDÌ 14 GIUGNO, ORE 20.00

Sarda in saor
Paccheri con salmerino e crema di peperoni
Baccalà al latte con polenta arrostita
Gelato
Acqua
Caffè
In abbinamento: due calici di Franciacorta

LUNEDÌ 20 E MARTEDÌ 21 GIUGNO, ORE 20.00

Selezione dei nostri formaggi
Lievitata alla marinara di montisola
Zuppa di pesce di lago con crostone di pane
Gelato
Acqua
Caffè
In abbinamento: due calici di Franciacorta

Lunedì 27 e martedì 28 giugno, ore 20.00

Focaccia alla formaggella di capra
Maialino al forno
Verdure dell'orto
Gelato
Acqua
Caffè
In abbinamento: due calici di Franciacorta

Lunedì 4 e martedì 5 luglio, ore 20.00

Salumi e formaggi
Maccheroncini al ragout di cortile
Costine al forno con patate
Gelato
Acqua
Caffè
In abbinamento: due calici di Franciacorta

Informazioni generali

Il costo della cena è di 45 € a persona.
Il menu è fisso, non potrà subire variazioni.
Il servizio inizierà alle ore 20.15.

Nella proposta sono inseriti prodotti KM0 provenienti dall'Azienda Agricola Symposium.
Formaggi, lievitati e gelato sono realizzati dagli studenti di Accademia Symposium.

CENE AL CHIOSTRO

I sapori della Franciacorta fanno scuola

Sede

Accademia Symposium
Via L. Pavoni, 15 - Rodengo-Saiano (BS)

Per Prenotazioni

Tel: 030 2384917
Mail: eventi@accademiasymposium.it

www.accademiasymposium.it

In collaborazione con le cantine:

Barone Pizzini Franciacorta 1870
Bersi Serlini Franciacorta
Faccoli Franciacorta
Ibarisèi in vigna dal 1898
Uberti viticoltori in Erbusco