

FRANCIACORTA & SPIEDO IN CANTINA

VENERDÌ 13 E SABATO 14 SETTEMBRE 2024

ore 20.00

**VISITA ALLA CANTINA CON SPIEGAZIONE DEL METODO CLASSICO
a seguire..**

Calice di Benvenuto con
Franciacorta Tenuta Ambrosini Extra Brut DOCG

Salumi tipici bresciani
Torte salate al radicchio rosso e formaggi
Formagella di malga con confetture fatte in casa
Frittatina di zucchine
Polentina con pancetta
Verdurine in agrodolce

Risotto al **Franciacorta Tenuta Ambrosini DOCG**
In abbinamento al Franciacorta T.A.
Rosè Millesimato DOCG

Spiedo Bresciano a base di carni miste alla brace
in abbinamento al Franciacorta T.A. Brut DOCG
con contorni
Polenta Bresciana
Patate al forno

Dolce
in abbinamento al Franciacorta T.A. Satèn DOCG

acqua, caffè

**UNA SERATA SPECIALE
ACCOMPAGNATA DA MUSICA DAL VIVO**

Euro 80.00 a persona

Info e prenotazioni tel 0307254850 - info@tenutambrosini.it

prenota on line <https://www.tenutambrosini.it/prenota-esperienze/>