



Contadi Castaldi  
FRANCIACORTA

# LA NOSTRA CUCINA INCONTRA LA PRESTIGIOSA FRANCIACORTA

Venerdì 30 settembre 2022

Vi attendiamo dalle 20 alle 20:30  
per l'aperitivo d'apertura alla  
degustazione accompagnato  
da selezione di Uramaki

Costo a persona:  
80€

Relatore della serata:  
Gian Luca Uccelli

Chef:  
Maria Sole Gelli

Info e prenotazioni:  
tel. 340 07 66 925



HIJIRI BARENTAIN:

NIGIRI YASAI

Selezione di pesci e crostacei  
Franciacorta Satén 2018

SASHIMI DI TONNO  
E RICCIOLA

Aromatizzati allo yuzu accompagnati da jalapenos  
Franciacorta Brut Blanc 2018

RABIORI

Ravioli ai crostacei infusi allo zenzero  
Franciacorta Brut Rosé 2016

YAKIBUTA

Pancia di suino, cipolla caramellata, arance,  
noci, chips di patate, ponzu

Franciacorta Pinònero Natura 2018

AMAI HOYO

Selezione di piccola pasticceria  
accompagnata da gelato alla vaniglia  
Arzente Brandy

