

Serata a tema - la magia e l'eleganza della cucina di pesce francese

Cari amici,

come quarto tema della stagione, vi proponiamo una serata in cui degusteremo alcune delle più classiche proposte della **cucina francese**, sicuramente una delle cucine più apprezzate al mondo, per stile, tradizione e soprattutto per raffinatezza.

Gettiamo uno sguardo generale sulla cucina francese e sui piatti che hanno fatto la storia di questa cultura culinaria.

L'appuntamento si svolgerà in tre serate:

lunedì 23, martedì 24 e mercoledì 25 gennaio.

MENU'

Antipasto:

- Ostriche della Bretagna di tre differenti specie gratinate al forno (alla Mornay con i funghi, alla Bretone con la Besciamella, alle Erbe Fini)

Primo Piatto:

- "Salade Nicoise" alla Provenzale con tonno fresco e alici

Secondo Piatto:

- "Bouillabaisse" - zuppa di pesce imperiale (tipica del sud est, le midì, con le ricchezze del Mediterraneo e i profumi della natura, la lavanda, il timo ed il rosmarino)

Dolce:

- Crème brûlée (il più famoso tra i dolci al cucchiaio)

La cena sarà accompagnata dai vini:

- Prosecco di Valdobbiadene extra dry Cantina Arcangelo Venturin
- Chianti DOCG produttori Senesi e Aretini

Il costo della serata è di **euro 30** per persona compresi i vini abbinati alle portate proposte.

L'appuntamento è per le ore 20:15.

Per prenotazioni: **051.558882 - 335.7455002**

Email: [**info@lapiazzetaristorante.com**](mailto:info@lapiazzetaristorante.com)