



# VIAGGIO NELLA CHAMPAGNE

- 5 ETICHETTE -

- 5 ZONE DI PRODUZIONE -

**VENERDÌ, 1 NOVEMBRE 2024**

## BENVENUTO DELLO CHEF

### Pizza fritta

Vallée de la Marne - J. Charpentier

Vallée de la Marne - Champagne Tradition Brut s.a.

100% Pinot Meunier (base 2020)

---

Cotechino, patate, topinambur e scorzonera

Coteaux Sud d'Epernay - Laherte Frères

Champagne Ultradition Extra Brut s.a.

60% Pinot Meunier - 30% Chardonnay - 10% Pinot Noir (base 2021)

---

Risotto, zucca, porcini e Camembert di bufala

Côte des Blancs - Vazart-Coquart

Champagne Grand Cru Réserve Brut s.a.

100% Chardonnay (base 2021)

---

Rombo, salsa di foie gras, millefoglie di patate al tartufo

Montagne de Reims - Jean Vesselle

Champagne Oeil de Perdrix Brut s.a.

100% Pinot Noir (base 2022)

---

### Dessert

Côte des Bar - Petit-Camusat

Champagne Blanc de Blancs Brut s.a. 100% Pinot Blanc

(cuvée 2017/2016/2015)

---

### Espresso

**EURO 100.00 PER PERSONA**

---

**HOTEL RISTORANTE GIARDINETTO**  
**VIA PROVINCIALE, 1 - PETTENASCO - LAGO D'ORTA**  
**T. 0323 89118 - WWW.GIARDINETTOHOTEL.COM**