



Tasting of Rare-Champagne with four hands...

by **Prof. Massimo Billetto*** & **lo Chef Executive Antonio Dipino**

Il Professor Massimo Billetto è uno dei massimi esperti al mondo di Champagne

**Otto Champagne accompagnati dagli stuzzichini di piatti storici del nostro Ristorante
preparati dal nostro Chef**

Da Maggio a Ottobre una degustazione di Champagne unica **al mondo**

Il nostro Chef preparerà con Voi in cucina il risotto allo champagne,
il servizio dei vini è a cura del nostro Sommelier Faratro Tonino
Dopo la degustazione visiterete la nostra Cantina delle Rarità



La Caravella offers, only in May and October, a unique tasting menu of Champagne

By : Prof. Massimo Billetto* & Chef Executive Antonio Dipino

The Champagne pairings by Prof. Massimo Billetto,
one of the best expert of champagne in the World and appetizers prepared by our Chef

***Eight* Champagnes accompanied by historical-appetizer**

The our Chef will prepare with you Risotto with Champagne.
The wine service is hosted by our Sommelier Mr. Tonino Faratro
At the end of the lunch you will go visit our Wine Cellar of the Rarities
and Gallery with our Sommelier and our Chef

Ristorante - Museum Enoteca Art Gallery



Champagnes and the The finger-food

Egly-Ouriet Le Vigne de Vrigny and

Caponata e pesce crudo / Sushi style fish of the day served with wheat biscuits

Jacquesson brut cuvée 745 and

Tartara di crostacei e zucca con tartufo / Red shrimps tartare and pumpkin and truffle

Paul Bara Brut Reserve 'Special Club' 2008 and

Crostino all'aglio con scorfano crudo, brunoise di pomodori gialli e rossi, olive verdi e erba cipollina

Garlic bread crouton with raw scorpion fish,
small cubes of yellow and red tomatoes, green olived and local herb

De Sousa Extra Brut G. Cru Cuvée "3A" and

Risotto allo Champagne / Champagne Risotto

Agrapat Extra Brut Blanc de Blancs Terroirs and

Pesce grigliato in foglia di limone / Lemon leaves stuffed with finely shredded fish

Benoit Lahaye Nature and

Alici ripiene di provola e colatura / Croquettes of stuffed anchovies with smoked mozzarella

Vouette e Sorbee Saignee de Sorbee and

Ricotta e pera all'aglianico con gamberi crudi
Buffalo ricotta-cheese and pear with Aglianico-wine and raw red shrimps

La Closerie Rosè extra brut Jerome Prevost and

Tiramisù yogurt di bufala e frutta ... / Tiramisu with buffalo yoghurt and fruit

The cost is 700€. per person

(minimum per 8 people)