



MENU DEGUSTAZIONE

ore 11.00 PASSEGGIATA NEI VIGNETI (autonoma)
ore 11.30 VISITA ALLA CANTINA
CON SPIEGAZIONE DEL METODO CLASSICO

ANTIPASTI

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

abbinato al Franciacorta DOSAGGIO ZERO NIHIL DOCG

PRIMO

Risotto al **Franciacorta Tenuta Ambrosini DOCG**
abbinato al Franciacorta T.A. EXTRA BRUT DOCG

SECONDO

Spiedo Bresciano a base di carni miste
cucinato alla brace (6h)**

abbinato al Franciacorta T.A. BRUT DOCG

con contorni

Polenta Bresciana

Patate al forno

DOLCE

abbinato al Franciacorta SATEN Millesimato DOCG

acqua, caffè

*** su richiesta
in alternativa*

*Tagliata di Manzo
su letto di misticanza*

Euro 75.00 a persona

**AL TERMINE DELL'ESPERIENZA
SARA' POSSIBILE ACCEDERE AL WINE SHOP**

T A

TENUTA AMBROSINI

FRANCIACORTA

photo by ANDREA BAMBACE

Info e prenotazioni tel 0307254850 - info@tenutambrosini.it
prenota on line <https://www.tenutambrosini.it/prenota-esperienze/>