

# Cena a tema:

## Bistrot di Mare & Scuropasso



SCUROPASSO

— PIETRA DE'GIORGI —

**Venerdì 28 febbraio 2020, ore 20:30**

Serata dedicata a Fabio Marazzi e ai suoi meravigliosi vini.

Ogni piatto di pesce sarà abbinato ad un calice diverso.

Si parte con il Roccapietra Zero vincitore dei “Tre Bicchieri”  
Gambero Rosso e si continua con le altre eccellenze dell’azienda.

### *I Piatti*

#### **La Ricciola e il Gambero Rosso**

Tartare di ricciola e gambero rosso  
servita con finocchi e olive taggiasche

#### **Il Salmone**

Ravioli ripieni di salmone affumicato  
e ricotta

#### **L’Ombrina**

Ombrina, crema di ceci  
e cous-cous al nero di seppia

#### **Le Mele**

Torta di mele calda e gelato alla crema

### *I Calici*

#### **Roccapietra Zero**

Metodo Classico Pas Dosè (2014)

#### **Pienosole**

Riesling Italico (2016)

#### **Roccapietra Cruasè**

Oltrepò Pavese Docg (2014)

#### **Moscato**

Scuropasso (2019)

### **Bistrot di Mare**

**Pavia, Corso Strada Nuova 7/d**

4 piatti e 4 vini: 40 euro

Posti limitati, prenotazione obbligatoria

Per prenotazioni: 0382.21470

