

SOHO

restaurant & lounge bar



menu Champagne Drappier

DAL 1808, CON INFINITA PASSIONE, LA FAMIGLIA DRAPPIER COLTIVA I VIGNETI DI FAMIGLIA, E DA UN TERRITORIO COSÌ PARTICOLARE ESTRAGGONO L'ANIMA DEL LORO CHAMPAGNE. NON È TANTO IL PROGRESSO TECNOLOGICO A INTERESSARLI, QUANTO IL RISPETTO DI UNO **STILE**, CHE MIGLIORANO CONTINUAMENTE CON QUEI PICCOLI PARTICOLARI CHE FANNO LA DIFFERENZA. ALLA **RAFFINATEZZA** SOFISTICATA, PREFERISCONO CIÒ CHE È NATURALE E AUTENTICO: IL LORO OBIETTIVO PRINCIPALE È QUELLO DI REGALARE IL PIACERE, SOTTILE E ASSOLUTO, DI ASSAPORARE DEGLI CHAMPAGNE DI CARATTERE.

MENU

Degustazione CRUDITÉ del giorno selezionato dal nostro chef Julian Mane.

Maxi Raviolo di GAMBERI VIOLA di Santa Margherita con vongole e cozze.

TONNO del Mediterraneo scottato in cottura 'shock'.

Mousse al CIOCCOLATO BIANCO e fragole fresche.

IN ABBINAMENTO

DRAPPIER BLANC DE BLANCS SIGNATURE

Questo Champagne, a base di Chardonnay quasi al 100%, è eleganza al naso e freschezza in bocca e unisce contemporaneamente caratteristiche di finezza e di ricchezza.

Una peculiarità assoluta della Maison Drappier è quella di aggiungere alla cuvée una piccola percentuale di Pinot Blanc (detto "Blanc Vrai"), così da aumentarne la complessità e la rotondità.

Descrizione: fedele allo stile originale della Maison, il Blanc de Blancs Signature è in grado di esprimere una ricchezza e una complessità che spesso possono sorprendere l'assaggiatore.

Colore: luminoso e trasparente, animato da una spuma dalla finezza estrema.

Odore: molto floreale, all'olfatto sviluppa note vegetali che lasciano presto il posto ad aromi di vaniglia, di pera e di liquirizia, gli stessi a permanere in bocca.

una bottiglia da 75 cl. ogni due persone

• 60 € PER PERSONA •

.la cucina è un'arte e tutta l'arte necessita di pazienza.