

Da domenica 10 luglio

TORNA IL GRANDE CLASSICO DELL'ESTATE

# Culatello e Champagne

La dolcezza del **pregiatissimo taglio** sposa la freschezza dello Champagne in uno degli abbinamenti enogastronomici più sorprendenti ed apprezzati dagli intenditori: tutte le sere disponibile tra gli antipasti del giorno, è perfetto per un'entrée sfiziosa e per stuzzicare l'appetito per la vostra cena.

Il **Culatello di Zibello DOP 24 mesi**, proviene dal Salumificio Cacciali, piccola azienda a conduzione familiare tra i più rinomati produttori dei pregiati salumi tipici del Parmense.

Le **lunghe stagionature in cantine naturali** conferiscono la tipica dolcezza che fanno del culatello uno dei tagli più ricercati dagli appassionati di gastronomia tradizionale.

In abbinamento un calice di Champagne selezionato tra i prodotti normalmente presenti nella nostra Carta dei Vini, tra cui alcune interessanti novità di **piccoli vigneroni indipendenti**, tra cui:

PIERRE BOEVER  
VOIRIN JUMEL  
DOYARD-MAHÉ  
JEAN MILAN



TAGLIERE E CALICE 16 EURO

(fino esaurimento scorte)

**325 ENOTECA & DEGUSTAZIONE**

Vicolo San Lorenzo 1 - Rivoli (TO) - tel: 339.2578929 / 011.9580943 - info@enoteca325.it