



LEGAMBIENTE
ALTO SEBINO

festAmbiente laghi

L'ORO NERO DEGLI ZAR

Tutte le serate, in collaborazione con

AGROITTICA LOMBARDA

di **Calvisano BS**

la nostra cucina vi propone

due piatti a base di caviale

che compongono un menù principesco

per l'occasione ad un prezzo da sagra



Calvisius[®]
CAVIAR

- Spaghetto ai due caviali **CALVISIUS**, salsa allo scalogno e cipollina **10,00**
- Trancio di storione bianco arrostito **CALVISIUS** con rapatura di limone e verdure arrostate **12,00**



AGROITTICA

AQUAE OPTIMA

In oltre 60 ettari di vasche dedicate all'acquacoltura vengono allevate le varietà di storione più pregiate, permettendo all'azienda di disporre di oltre il 15% della produzione mondiale del caviale d'allevamento.

La qualità dei nostri prodotti dipende

direttamente dal benessere di nostri storioni.

Proprio per questo li alleviamo in condizioni il più simili possibile al loro ambiente naturale e rispettando i loro ritmi di crescita.

La costante ricerca dell'eccellenza spinge a soddisfare le aspettative di tutti i clienti, anche i più esigenti. Gli intenditori apprezzano il nostro caviale, lavorato secondo il metodo tradizionale russo "Malossol", a basso contenuto di sale.

www.calvisius.it