

il Gabbiano dal 1983
SPECIALITÀ D'OCA E GRANDI VINI



L'APERITIVO
CONSAPEVOLE
Ogni venerdì sera



FRIZZ&FISH

I venerdì d'estate



Il sommelier **Andrea Fontana**
è coordinatore lombardo
e referente per Brescia
e Piacenza di Slow Wine,
la guida dei vini italiani
più venduta in Italia,
edita da Slow Food.

Dal 2017 ha messo a frutto
gli oltre 10 anni di
degustazioni professionali
con il progetto
CI METTO LA FACCIA
e il blog
RACCOLTI & RACCONTI

4 CALICI DI BOLLICINE

Di diverse zone di pregio,
servite e raccontate
dal nostro sommelier



BUFFET DOLCE E SALATO

Tante piccole prelibatezze,
dolci e salate, abbinare ai
vini della serata

A SOLI 20 EURO

**OGNI SERATA MENU SPECIALE DI PIATTI DI PESCE
PROPOSTI IN ESCLUSIVA SOLO IL VENERDÌ SERA**

IL PROGRAMMA

31/05: A tutto tonno!

07/06: Salmone & Storione

14/06: Zuppe, zuppine, zuppette

21/06: Crostacei che passione!

28/06: Tutti al lago

05/07: Evviva il pesce azzurro

**GRANDE SERATA FINALE DOMENICA 7 LUGLIO 2019 – III EDIZIONE
SPIEDO BRESCIANO E BANCO D'ASSAGGIO CON 120 VINI IN DEGUSTAZIONE
PREZZO 20,00 A PERSONA – PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA**

TRATTORIA IL GABBIANO Specialità d'oca e grandi vini

☎ 03725 95108

☎ 347 8745100

✉ info@trattoriailgabbiano.it

Facebook Trattoria il gabbiano

Instagram trattoria_il_gabbiano

Piazza Vittorio Veneto 10 – 26020 Corte de' Cortesi (CR)