



Calvisius[®]
CAVIAR

Tasting

CALVISIUS CAVIAR EXPERIENCE

TASTING

PROGRAMMA DI VISITA

- Visita agli impianti di acquacoltura e all'osservatorio didattico;
- Visione commentata del filmato sulla lavorazione del caviale;
- Degustazione guidata in sede di due tipologie di Caviale Calvisius con
Acciughe del Cantabrico e Blinis;
- Opportunità di acquisti in loco con sconto speciale del 15%,
riservato agli ospiti.

PREZZO

70,00 € a persona





Calvisius[®]
CAVIAR

Pranzo

CALVISIUS CAVIAR EXPERIENCE

SILVER

PROGRAMMA DI VISITA

Visita agli impianti di acquacoltura e all'osservatorio didattico.
Visione commentata del filmato sulla lavorazione del caviale.
Opportunità di acquisti in loco con sconto speciale del 15%,
riservato agli ospiti

RISTORANTE

Osteria Lancia - Gottolengo (BS)
Fiamma Cremisi - Calvisano (BS) / **Sabato escluso**
Dal Dosso Salamensa - Montichiari (BS)

MENÚ

- Verticale di n.3 latte da 10g con abbinamenti
(Calvisius Tradition Royal, Calvisius Siberian Classic, Ars Italica Calvisius Da Vinci Classic)*
- Acciughe del Cantabrico Calvisius con pane e burro
 - Risotto con Lingotto di caviale
 - Storione bianco - ricetta dello Chef
 - Petite patisserie

Vino escluso

PREZZO

100,00 € a persona

* Le tipologie di caviale possono variare a seconda della disponibilità stagionale



GOLD

PROGRAMMA DI VISITA

Visita agli impianti di acquacoltura e all'osservatorio didattico.
Visione commentata del filmato sulla lavorazione del caviale.
Opportunità di acquisti in loco con sconto speciale del 15%,
riservato agli ospiti

RISTORANTE

Osteria Lancia - Gottolengo (BS)
Fiamma Cremisi - Calvisano (BS) / **Sabato escluso**
Castello Malvezzi - Brescia (BS)

MENÚ

- Verticale di n.4 latte da 10g con abbinamenti
(Calvisius Beluga, Calvisius Tradition Royal, Calvisius Siberian Classic,
Ars Italica Calvisius Oscietra Classic)*
- Spaghetto con caviale
- 2 interpretazioni di Storione Bianco a cura dello Chef
- Petite patisserie

Vino escluso

PREZZO

200,00 € a persona

* Le tipologie di caviale possono variare a seconda della disponibilità stagionale.



DIAMOND

PROGRAMMA DI VISITA

Visita agli impianti di acquacoltura e all'osservatorio didattico.
Visione commentata del filmato sulla lavorazione del caviale.
Opportunità di acquisti in loco con sconto speciale del 15%,
riservato agli ospiti

RISTORANTE

Il Gambero - Calvisano (BS)

~ 1 stella Michelin ~

MENÙ

- Verticale di n.4 latte da 10g con abbinamenti
(Calvisius Beluga, Calvisius Tradition Royal, Ars Italica Calvisius Sevruga Royal,
Ars Italica Calvisius Oscietra Classic) *
 - Tortino di patate con caviale
 - Pasta con caviale
 - Storione Bianco - ricetta dello Chef
 - Petite patisserie
- Vino escluso

PREZZO

300,00 € a persona

* Le tipologie di caviale possono variare a seconda della disponibilità stagionale.





Calvisius[®]

CAVIAR

Aperitivo

CALVISIUS CAVIAR EXPERIENCE

APERITIVO

PROGRAMMA DI VISITA

Visita agli impianti di acquacoltura e all'osservatorio didattico.
Visione commentata del filmato sulla lavorazione del caviale.
Opportunità di acquisti in loco con sconto speciale del 15%,
riservato agli ospiti

PARTNERS

- Laboratorio Lanzani - Brescia
- Champagne & Co Enfant Terrible - Brescia
- Hill Colle - Villa Pederghano, Erbusco (BS)
- Dispensa Pani e Vini Franciacorta - Torbiato di Adro (BS)
 - Bar Italia - Salò (BS)
- Pasticceria Bosio - Desenzano del Garda (BS)

MENÚ

- n.2 latte (10gr cad.) di caviale Calvisius di diversa tipologia con accompagnamenti
 - 1 calice di bollicine

PREZZO

45,00 € a persona

Non disponibile Sabato





Calvisius[®]
CAVIAR

