



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:

Calvisius Tradition Prestige e Calvisius Siberian Classic;

- Opportunità di acquisti in loco con sconto speciale del 15%, riservato agli ospiti.

PREZZO

90,00 € a persona





Calvisius[®]

CAVIAR

Lunch

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

Fiamma Cremisi - Calvisano (BS)

Osteria Lancia - Gottolengo (BS)

Laboratorio Lanzani - Brescia (BS)

Classico - Brescia (BS)

Al Maló Cucina e Miscelazione - Rovato (BS)

Dispensa Franciacorta - Torbiato (BS)

Garda Golf - Soiano (BS)

MENÚ

- Verticale di n.3 latte da 10g con abbinamenti
(Calvisius Tradition Royal, Calvisius Siberian Classic, Calvisius Essentia)
- Acciughe del Cantabrico Calvisius con pane e burro
 - Tagliolini al caviale con lingotto di caviale
 - Storione bianco cotto a bassa temperatura
 - Petite patisserie

Vino escluso

PREZZO

150,00 € 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

Fiamma Cremisi - Calvisano (BS)

Osteria Lancia - Gottolengo (BS)

Laboratorio Lanzani - Brescia (BS)

Classico - Brescia (BS)

Al Maló Cucina e Miscelazione - Rovato (BS)

Dispensa Franciacorta - Torbiato (BS)

Garda Golf - Soiano (BS)

MENÙ

- 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
- Storione bianco cotto a bassa temperatura
 - Petite patisserie

Vino escluso

PREZZO

250,00 € 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)
Due Colombe - Borgognato (BS)
~ 1 stella Michelin ~

MENÙ

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

PREZZO

350,00 € a persona

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



GIORNI DI CHIUSURA

Vi segnaliamo che i ristoranti indicati prevedono i seguenti giorni di chiusura:

SILVER e GOLD EXPERIENCE

Fiamma Cremisi - Martedì e Sabato

Osteria Lancia - Lunedì e Martedì

Laboratorio Lanzani - Lunedì e Martedì

Classico - Lunedì e Martedì

Al Maló Cucina e Miscelazione - Mercoledì

Dispensa Franciacorta - Sempre aperti

Garda Golf - Lunedì

DIAMOND EXPERIENCE

Il Gambero - Mercoledì

Due Colombe - Disponibile solo Venerdì e Sabato

~ 1 stella Michelin ~





Calvisius[®]
CAVIAR

