



*Calvisius*<sup>®</sup>  
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*<sup>®</sup>  
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)

## 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
- 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*<sup>®</sup>

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 Pederzano, Erbusco (BS)
- Dispensa Pani e Vini Franciacorta - Torbiato di Adro (BS)
  - Bar Italia - Salò (BS)
- Pasticceria Bosio - Desenzano del Garda (BS)

## MENÙ

- 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*<sup>®</sup>  
CAVIAR

