

madame blanc



Only Champagne can improve
the beauty of a woman



Io sono nata da un'idea venuta alla luce nel giugno duemilaventidue, ma nata molto prima.

Nata dall'idea di due amici appassionati di vino, in particolare

Champagne,

che decidono di creare qualcosa di nuovo, insieme.

Sono nata dall'idea che tutti vogliono e possono bere Champagne.

Io, signore e signori, sono

Madame Blanc

Il nome **Madame Blanc** nasce da uno studio approfondito sulla volontà di esprimere quella che è la visione dei soci: la parola *madame* è innanzitutto un chiaro riferimento alla madrepatria delle etichette dei prodotti all'interno del locale; allo stesso tempo il termine *blanc* richiama le caratteristiche del vino trattato: lo **champagne**.

“Voglio e posso” suggerisce che lo champagne non deve essere inteso come qualcosa di irraggiungibile ma qualcosa alla portata di chiunque desideri avvicinarsi a questo mondo.

La **Champagneria Madame Blanc** apre ufficialmente le porte a Pescantina nel Luglio 2022.

Il locale, creato nei minimi dettagli, è il frutto di esperienze pregresse unite alla voglia continua di ricercare novità per offrire sempre il meglio al pubblico.

L'avventura di Madame Blanc, però, è appena iniziata e a Dicembre 2022 la champagneria approda nel cuore pulsante di Verona, all'ombra della suggestiva Basilica di San Zeno per far conoscere a tutti la filosofia che la accompagna in questo cammino:

tutti da oggi, vogliono e possono bere champagne.

E questo è solo l'inizio...



Apéritif
calice +
aperitivo

€ 10,00



Champagnagnam
bottiglia Pelletier Brut
+ aperitivo

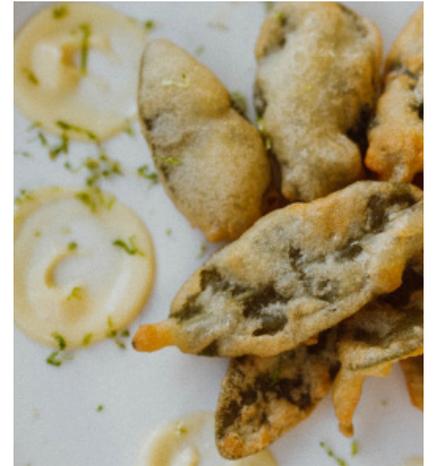
€ 29,00



Per iniziare

Salumi e Formaggi

Mortadella di Bologna ^[1,6,8] mortadella, pane carasau	Euro 5,00
Parmigiano Reggiano 36 mesi ^[5,8] parmigiano reggiano, noci, miele di millefiori	Euro 5,00
Monte Veronese D'Allevo ^[5,9,10] monte veronese, noci, miele	Euro 5,00
Gorgonzola al Cucchiaino ^[1,6,7,8] pane carasau, gorgonzola	Euro 5,00
Fiocco di Prosciutto Crudo ^[1,9] fiocco di prosciutto crudo, pane carasau	Euro 9,00
Prosciutto di Black Angus Affumicato ^[1,6] prosciutto di black angus, pane carasau	Euro 9,00



Frittini

Salvia Fritta ^[1,2,7,8,10] salvia fritta, maionese al lime	Euro 6,00
Fiori di Zucca ^[1,2,3,7,10] fiori di zucca, maionese al basilico	Euro 7,00

L'angolo di Rumori

Polpetta di Carne ^[1,3] carne mista manzo maiale, pane, patate, uova	Euro 3,00
Polpetta Vegetariana ^[1,7,11] spinaci, carote, patate, formaggio, aglio, pane	Euro 3,00
Polpetta della Settimana per gli allergeni chiedere al personale	Euro 3,00
Mozzarella in Carozza ^[1,6,7] pane, prosciutto, mozzarella	Euro 4,00



Tagliere Misto

Fiocco di Crudo,
Mortadella,
Crudo di Angus,
Parmigiano,
Monte Veronese,
Gorgonzola

Euro 23

Misto Rumori

Polpette di Carne,
Polpette Vegetariane,
Polpette della Settimana,
Mozzarelle in Carozza

Euro 20



Le Scarpette

Pesto al Basilico ^[3,7,8]
basilico, parmigiano, pinoli, olio

Euro 5,00

Polpette al Sugo ^[1,3]
carne mista manzo maiale, pomodoro

Euro 6,00



Le Proposte di Madame Blanc

La Cucina

Pasta al Pesto con Pomodorini Euro 12

Spaghetti con Polpette al Sugo Euro 10

Ravioli al Brasato Euro 15

Carbonara di Pesce Euro 15

Tomino con Verdure Euro 11

Roastbeef Tonnato Euro 16

Orata alla Mediterranea Euro 20

Battuta di Fassona Euro 20

I Dolci

Cannolo Siciliano ^[1,6,7,8]
cannolo, ricotta di pecora, cioccolato, pistacchio

Euro 2,00

Sbrisolona ^[1,5,6,7,8]
torta sbrisolona con mandorle

Euro 3,00

Dolce del Giorno
chiedere al personale

Euro 5,00

Per gli allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, su richiesta, dal personale in servizio

Champignon & Champagne

Mangiare sano e salutare mentre ci si concede una pausa davanti ad un bicchiere di champagne sembra impossibile. Ma è davvero così? Abbiamo chiesto aiuto alla Dottoressa Elisa Maccacaro, laureata in Scienze dell'Alimentazione e Gastronomia (Università Telematica San Raffaele) che ha creato per noi un **menu ad hoc** per proposte che siano leggere, sane e al tempo stesso gustose.

Elisa, è possibile mangiare sano senza rinunciare al gusto?

Certo che è possibile!
La Dieta non è sinonimo di restrizione o di rinuncia ma è uno **stile di vita** che non abbandona il gusto, anzi.
Talvolta ci si può rendere conto che il vero gusto è proprio nella semplicità delle cose.

Ad oggi che ci si imbatte spesso nella parola "veg", siamo portati a pensare che eliminare carne e pesce dalla nostra dieta sia necessario... è davvero così?

Partiamo dal presupposto che è giusto rispettare le ideologie delle persone, siano esse vegetariane, vegane o onnivore.
Personalmente credo che sarebbe più corretto parlare di "riduzione", anziché di "eliminazione".
Dovremmo tornare a mangiare come facevano i nostri nonni: prediligendo prodotti vegetali e di stagione, consumando occasionalmente carne e pesce provenienti da allevamenti sostenibili.



Come deve declinarsi la nostra alimentazione per essere considerata equilibrata?

La nostra alimentazione deve essere varia e deve comprendere carboidrati, proteine e grassi buoni, componenti essenziali per il corretto funzionamento del nostro organismo.

Diventa così importante aumentare la **consapevolezza** e l'informazione nei confronti del cibo.

Diete troppo restrittive ci impongono canoni sbagliati che ci portano ad avere comportamenti troppo restrittivi e con il passare del tempo controproducenti.

Il mio consiglio? Godetevi a pieno i momenti con le persone che amate, senza sensi di colpa.

Il cibo non deve essere un nostro nemico ma un prezioso alleato. Cosa c'è di meglio di un buon calice di Champagne abbinato, per esempio, ad un crostone con quenelle di merluzzo?

la mia parola preferita
equilibrio

Alternativa Salutare di Madame Blanc

Polpetta Vegetariana ^[1,3,7,9]	Euro 1,50
spinaci, carote, patate, formaggio, aglio, pane	
Hummus di Ceci/Piselli ^[11]	Euro 3,00
ceci/piselli	
Tomino con Verdure ^[7]	Euro 11,00
tomino con verdure del giorno	

Duetto Veg

hummus piselli
+
due polpette veg

Euro 5

Insalatona ^[8]

misticanza, champignon, carote, noci, semi zucca, pomodorini, feta Euro 9,00

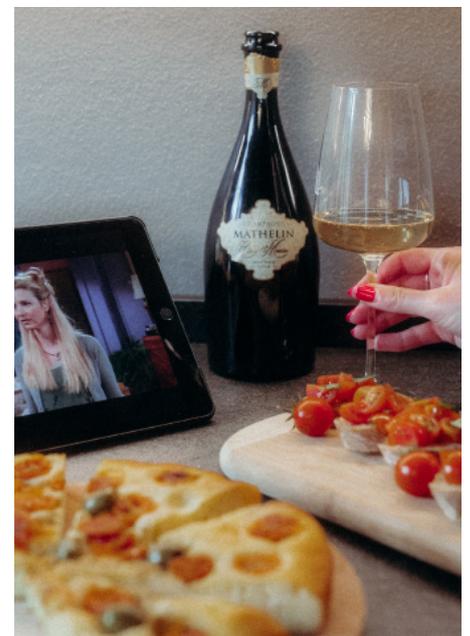
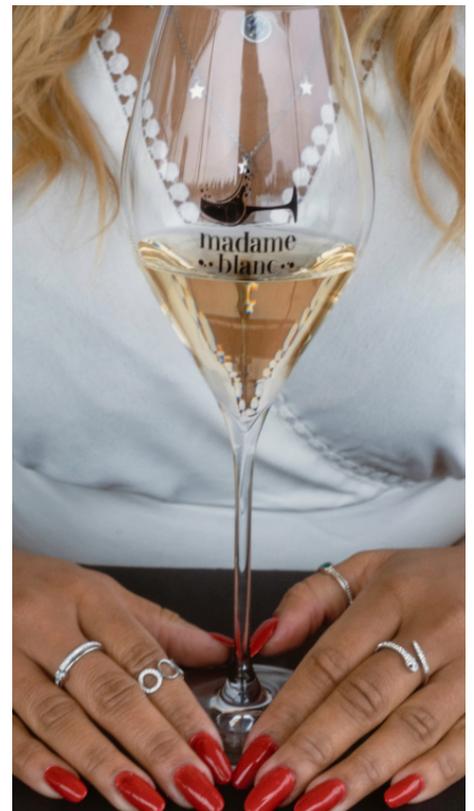
- aggiunta Pollo Euro 2,00
- aggiunta di Trota Euro 4,00

La Mescita *di* Madame Blanc

Qui potete trovare la nostra mescita di Champagne.

Siamo orgogliosi di potervi proporre Champagne di alta qualità ad un costo accessibile. Deliziate il vostro palato con la raffinatezza e l'eleganza di questi prelibati vini provenienti da tutta la Champagne. Scoprite lo stile in ogni sorso ad un prezzo conveniente.

	<i>calice</i>	<i>bottiglia</i>
Veuve Pelletier Brut Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier	Euro 5,00	Euro 29,00
Henri de Verlaine Brut Chardonnay	Euro 7,00	Euro 47,00
Veuve Pelletier Rosè Pinot Noir, Chardonnay	Euro 9,00	Euro 61,00
Jean Lemaire Blanc de Blancs Extra Brut Chardonnay	Euro 10,00	Euro 69,00
Cossy Origine Extra Brut Pinot Meunier, Pinot Noir, Chardonnay	Euro 11,00	Euro 75,00
Bruno Paillard Extra Brut Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier	Euro 12,00	Euro 79,00

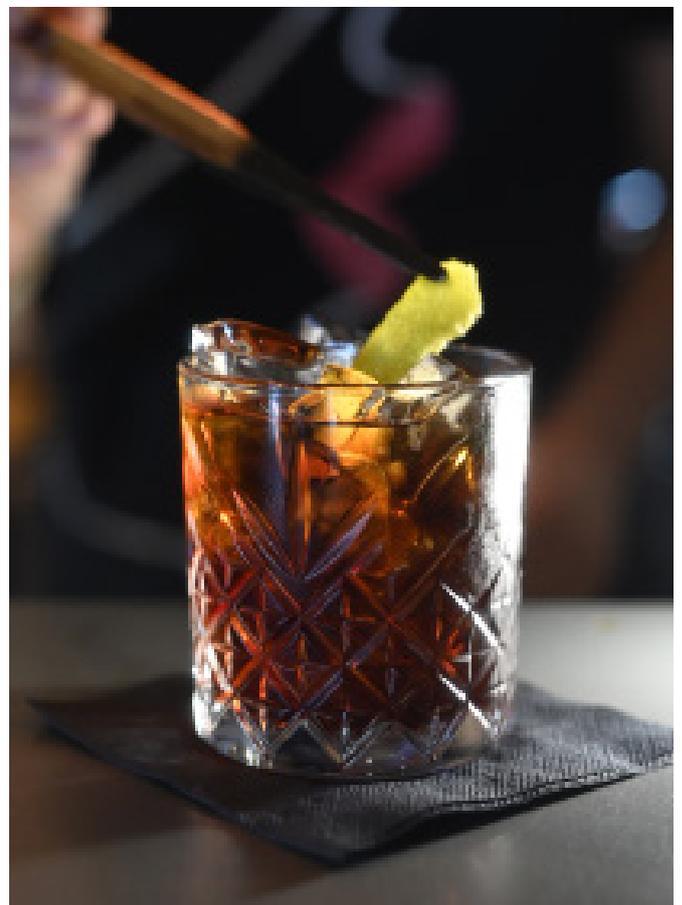


Ce n'è per tutti i gusti

	<i>calice</i>	<i>bottiglia</i>
Pierre Ferraud & Fils Pinot Noir Pinot Noir	Euro 5,00	Euro 24,00
Chardonnay Pays D'oc Igp Pierre Ferraud & Fils Chardonnay	Euro 5,00	Euro 24,00
Bourgogne Aoc Pinot Noir Regnard Pinot Noir	Euro 8,00	Euro 39,00
Bourgogne Blanc Retour Des Flandres Regnard Chardonnay	Euro 8,00	Euro 39,00

Selezione Cocktail

Cocktail Madame Blanc ricetta segreta	Euro 8
Spritz Aperol/Campari aperol/campari, La Vigne aux Alouttes, selz	Euro 5
Americano campari, vermut, selz	Euro 5
Negroni campari, vermut, gin	Euro 7
Boulevardier campari, vermut, whisky	Euro 7
Vodka Tonic vodka, tonic	Euro 10
Gin Tonic gin, tonic	Euro 10
Gin Anaë Tonic gin, tonic	Euro 17



Thomas *e il* Cocktail Madame Blanc



Un bicchiere elegante che racchiude vibes retrò. Un mix di ingredienti innovativi e d'altri tempi. Una mezzaluna color lime che si tuffa in un mare sexy e rinfrescante come una sera di giugno. Un velo di mistero aleggia intorno al cocktail Madame Blanc.

Nessuno sa con precisione quali ingredienti vengano utilizzati, ma si dice che tra questi ci siano le sinuose bollicine dell'esclusivo champagne Madame Blanc. Se siete spinti dalla curiosità di conoscere quale sia la vera ricetta del nostro cocktail, venite a provarlo nei nostri locali... Quali altri segreti ancora custodirà?



rigenerante elegante
avventuroso effervescente

sensuale 

Ogni locale che si rispetti ha un cocktail che riporti il suo nome, e Madame Blanc aveva bisogno di una proposta che la rappresentasse. Per questo ci siamo rivolti al bartender e responsabile della parte mixology di Kilometro01 di San Floriano di Valpolicella, Thomas Buglio, affinché creasse quello che ora chiamiamo cocktail Madame Blanc.



Sciabolare *l'arte del* Sabrage



La sciabola viene fatta scivolare lungo la bottiglia (che deve essere molto fredda) verso il collo con un colpo secco.

Il Sabrage è una particolare tecnica per aprire le bottiglie di spumante con una sciabola, usata solitamente come cerimoniale. Infatti questa pratica è divenuta popolare nella Francia napoleonica. Il periodo è subito dopo la Rivoluzione Francese e la sciabola era l'arma d'elezione della cavalleria leggera dell'esercito. Viste le numerose vittorie ottenute, vi furono molti festeggiamenti e gli ufficiali, per celebrarle, aprivano le bottiglie con questo gesto spettacolare. Durante uno di questi festeggiamenti Napoleone stesso disse: **«Champagne! Nella vittoria è un merito; nella sconfitta una necessità»** incoraggiando così l'uso e la pratica del sabrage. La forza della lama che colpisce il labbro del collo è sufficiente per rompere il vetro e separare di netto il collo dal collare della bottiglia che, insieme con il tappo, viene sparato via dalla forza dell'anidride carbonica contenuta nel vino.

Se applicata correttamente, la tecnica è efficace con qualunque vino spumante.

In un tranquillo pomeriggio di Ottobre al Madame Blanc, il punto di riferimento dello Champagne a Verona, abbiamo avuto la possibilità di cimentarci nell'arte del sabrage sciabolando una fantastica bottiglia di Jean Laurent Pas Dosé.

Un grandissimo champagne che affina per più di cinque anni nelle cave della cantina. Questo pinot nero in purezza si presenta nel calice con aromi freschi ed eleganti, energico al palato e caratterizzato da una bella mineralità.

Durante questo innocente pomeriggio la nostra attenzione è andata sul claim **“voglio e posso”** di Madame Blanc e tra un calice e l'altro ci siamo chiesti cosa significasse... 🍷



Articolo di WineLoveStories
blog che racconta di vino,
con curiosità e passione







CHAMPAGNE
MATHELIN
Cuvée de Réserve
REIMS
1898





Le Donne & lo Champagne

E' opinione comune che se oggi beviamo champagne e ne parliamo sia tutto merito di Dom Perignon un monaco benedettino che ebbe un'intuizione osservando delle bottiglie di vino che, in primavera, scoppiavano in quanto partivano delle fermentazioni all'interno delle bottiglie. Dom Pierre Perignon diede così l'avvio a quello che, anni dopo, divenne un vino fra i più pregiati e ricercati, ma non si può dimenticare che, successivamente, l'apporto delle donne è stato fondamentale per portare lo champagne ai livelli di perfezione che oggi conosciamo. Fra tante racconteremo di una donna in particolare che ha contribuito in maniera determinante alla nascita del Metodo Classico; senza di lei oggi avremmo un vino completamente diverso.

Parliamo di Madame Barbe-Nicole Ponsardin, più conosciuta come Madame Clicquot, moglie di François Clicquot figlio del fondatore della Maison Clicquot. Alla morte prematura del marito nel 1805, la famiglia le chiese se volesse vendere l'azienda, ma lei rifiutò.

Grazie alle sue capacità Madame Clicquot riuscì a dare una svolta di innovazione e stile all'azienda e rivoluzionò il mondo dello Champagne.

All'epoca lo Champagne era già noto e conosciuto fuori dalla Francia ma, prima di Madame Clicquot era ancora un vino torbido.

Lei capì subito che l'impatto visivo è importante tanto quanto il gusto e lavorò per renderlo più limpido inventando una tecnica, il Remuage, che le consentì di eliminare i depositi presenti nella bottiglia al termine del processo di rifermentazione e affinamento sui lieviti. Suo è il primo champagne rosé prodotto da vino rosso in quanto fino ad allora il Rosé era ottenuto aggiungendo bacche di sambuco alla cuveè.





PRANZO da MADAME BLANC



PER INFO E
GADGET
CHIEDETE AL
PERSONALE





VIA PONTE 71, **PESCANTINA**

+39 349 3828662

PIAZZA POZZA 25, **VERONA**

+39 342 3986710

