

# LE PETIT RESTAURANT JAPONAIS

&

## AVVINAMENTO

24 Settembre 2020



## GYOZA & CHAMPAGNE

*“una ripresa...spumeggiante !!!”*

*Cari Amici, riprendono gli eventi di Avvinamento e, per ben cominciare, ecco a voi una grande accoppiata :  
i Gyoza di Naomi accompagnati dagli Champagne di Christiane e Christophe Boulard*

*La Maison Boulard-Bauquaire è situata nel villaggio di Cormicy a pochi passi da Reims, la “Capitale” dello Champagne. Questa azienda di Recoltant-Manipulant (si occupano dell’intero ciclo produttivo dalla vite alla bottiglia utilizzando solamente le uve raccolte nelle loro vigne) è giunta alla sua ottava generazione ed è un punto fermo, oramai da più anni, della Carta di Avvinamento.*

*Degusteremo il loro fresco e agrumato Champagne Brut Tradition (40% Chardonnay, 40% Pinot Noir e 20% Pinot Meunier), il classicissimo Champagne Brut Grande Reserve (33% Chardonnay, 33% Pinot Noir, 33% Pinot Meunier) e il sontuoso Champagne Blanc de Blanc Cuvè Melanie Mill.2013 (100% Chardonnay) .*

### Menù

*Potato Sarada*

*Gyoza ricotta e menta*

*Soba in brodo*

*Gyoza con ragù di pollo, peperoncino e formaggio*

*Yakiniku-Don*

*Gyoza tradizionali*

*Dolce*

La serata avrà un costo di € 35,00 e si terrà presso Le Petit Restaurant Japonais, in via Chiesa 23 a Rosta. Si prega di specificare se si vuole prenotare per le ore 20,00 o le 21,00. Serata a numero chiuso. Prenotazione obbligatoria ai recapiti sotto indicati.

Antonio 333-9348675

[avvinamento@gmail.com](mailto:avvinamento@gmail.com)

Simone 340-962 4553



AVVINAMENTO !!!

avvenimenti del vino