

LE PETIT RESTAURANT JAPONAIS

&

AVVINAMENTO

18 Novembre 2021



MYAZAKI E SERRALUNGA

“semplicità di...gran classe”

Cari Amici, continuano gli eventi di Avvinamento a Le Petit Restaurant Japonais e per questa serata vi vogliamo proporre un'altra grande, ma soprattutto nuova, accoppiata : la gustosa e leggera Cucina di Myazaki e i vini di una grande azienda di Serralunga d'Alba Garesio Vini

Questa giovane, ma già affermata azienda si trova in uno dei luoghi magici dell'enologia mondiale : Serralunga d'Alba, uno degli 11 comuni dove si può produrre il Barolo. La loro filosofia ? Esaltazione del Terroir e dei Cru riducendo al minimo necessario gli interventi sulla...natura.

Andremo a conoscere il loro neonato spumante Alta Langa, il fruttato Resilio Monferrato Bianco e il classicissimo Barolo del Comune di Serralunga d'Alba.

Menù

Edaname

Il Benvenuto di Naomi

Chirashi Salmone, Gambero e Ikura

Zuppa di Miso (Tonjiru)

Gyoza alla Fonduta

Dry Curry

Kakuni di Pancia di Maiale

Golosità Giapponesi

E per chi vorrà ci sarà la possibilità di aggiungere una bistecca di Wagyu (90gr ca) in abbinamento al Cru Barolo Gianetto Docg

L'evento avrà un costo di € 50,00 per il menù Gyoza oppure di € 80,00 per il menù Gyoza+Wagyu, e si terrà presso Le Petit Restaurant Japonais, in via Chiesa 23 a Rosta, il 18 novembre alle ore 20,00. La serata sarà a numero chiuso. Prenotazione obbligatoria ai recapiti sotto indicati. Si prega di specificare la tipologia di menù desiderato.

[Antonio 333-9348675](tel:333-9348675)

avvinamento@gmail.com

[Simone 340-962 4553](tel:340-9624553)



AVVINAMENTO !!!

avvenimenti del vino