

LE PETIT RESTAURANT JAPONAIS

&

AVVINAMENTO

23 Febbraio 2023



AROMI di LANGA

La Tradizione "Albeisa" con i grandi vini di Mauro Sebaste

Facciamo un calcolo facile, facile
GRANDI VINI + GRANDE CUCINA =
GRANDE SERATA

E questa "Operazione" la faremo sommando i fantastici vini della Cantina **Mauro Sebaste** (Alba) e gli insuperabili piatti di **Naomi Sonoda**. In sala l'indispensabile opera di **Simone Oberto** e a raccontare i vini di questa storica Cantina Langarola ci saranno **Antonio Cavallo** e, direttamente da Alba, **Alessandro Petiti**.

Festeggeremo il 40° anniversario dall'uscita del primo Barolo vendemmiato da Mauro Sebaste degustando il fresco e verticale **Av.Re.Mo Alta Langa Docg** (Chardonnay, Pinot Noir), l'introvabile **Centobricchi Langhe Bianco Doc** (Viognier) e il nobile **Tresurì Barolo Docg** (Nebbiolo).

Menù

Edaname al Rosmarino
Insalata di Patate
Il Sushi della Fortuna (6pz)
Crema di Mais
Gyoza al Wagyu (6pz)
Polpette "Mizoreni"
Bistecchina di Wagyu (60gr)
Golosità Giapponesi

L'evento avrà un costo di € 80,00 e si terrà presso Le Petit Restaurant Japonais, in piazza Conte Rosso 34 ad Avigliana, il 23 Febbraio alle ore 20,00/21,00 (alla prenotazione vi preghiamo di specificare l'orario che avrete scelto). La serata sarà a numero chiuso. Prenotazione obbligatoria ai recapiti sotto indicati.

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

avvinamento@gmail.com

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



AVVINAMENTO !!!

avvenimenti del vino