

Dall'Americano al Negroni passando per il Gin



di Maurizio Stagni

E' una cena! Una degustazione di cocktail abbinati a piatti studiati appositamente per l'occasione. Questa serata ha lo scopo di esplorare le origini della mixology attraverso distillati serviti in piccole porzioni che rivelano aromi, sapori e storie. Gli ingredienti dei piatti seguono il filo conduttore del racconto, rendendolo così il vero protagonista.

il menu

Al Banco

Americano (Bitter "Furioso" - Vermouth Antica Formula Carpano)

Tartare di manzo con senape e capperi

Formaggi erborinati / semi stagionati con miele di castagne e pane ai cereali

Primo Piatto

Negroni (Bitter Bianco Luxardo - Dolin Blanc Vermouth- Gin London Dry "Original" Bombay)

Risotto Pompelmo, rosmarino e caviale di bitter rosso

Secondo Piatto

Gin Tonic Tanqueray N° TEN GRAPEFRUIT & ROSEMARY e Tonica

Filetto di maiale con riduzione di Gin e radicchio tardivo scottato

Dolce

Cocktail Zero Alcol (arancia amara, sciroppo di cannella ... bergamotto)

o shottino di **Vermouth Rosso** liscio

Torta al cioccolato e arancia candita con salsa al Vermouth

Cena con abbinamento cocktail, Acqua e Caffe. **Prezzo uscita cena 60€**

Info e prenotazioni (anche Whatsapp) 3477025928 o scrivendo a info@lacasadelboscocatering.it

