

Serata Beer & Dine



GIOVEDÌ
07
MAGGIO

INIZIO ORE 19:30

Battuta di manzo su crema
di Crostin Chevignol e asparago fritto
*

Flan allo champignon bruno
con crema al timo e cioccolato bianco
*

Raviolo al ripieno di lingua di vitello
con salsa verde e aglio nero fermentato
*

Agnello, foie gras e vaniglia
*

Cheese cake all'albicocca
e crumble di amaretto

Ad ogni portata sarà abbinata una birra speciale appositamente
selezionata, presentata e spiegata da Giuliano Genoni,
il Campione Mondiale dei Sommelier della Birra

85.00 PER PERSONA
SELEZIONE DI BIRRE INCLUSA