



venerdì 30 agosto 2024

*Milioni di bollicine...
sotto milioni di stelle*
*Champagne experience
a bordo mare*



ARMONIE
Hotels Collection

RISTORANTE DELLA BAIÀ

Guizzi di mare

Champagne experience a bordo mare

Nella splendida *location lungomare*
del Ristorante della Baia,
sotto milioni di stelle,
vi aspetta un viaggio enogastronomico
di altissimo livello, coccolati da
milioni di fantastiche
bollicine di Champagne.

Protagonisti della serata saranno la
MAISON DE VENOGÉ,
creata nel 1837 da Henri-Marc de Venoge
è a oggi una della più antiche
Maison di Champagne, e tre piccole produzioni
di Vignerons appassionati:
ROULOT-FOURNIER,
SECONDÉ-SIMON
e *COLIN.*

Gli Champagne:



Cordon Bleu Brut

Maison De Venoge

*35% Pinot Nero
35% Chardonnay
30% Meunier*



Cuvée Tradition
Brut Nature

*Vigneron
Roulot-Fournier*

100% Pinot Meunier



Blanc De Blancs
Premier Cru Brut

Vigneron Colin

*100% Chardonnay
Vertus Premir Cru*



Nuance
Grand Cru Brut

*Vigneron
Secondé-Simon*

100% Pinot Nero

Prezzo speciale *Champagne experience:*
Euro 35 a persona per 4 calici

Gli abbinamenti

Nel corso della cena potrete abbinare ai *piatti alla carta del menu estivo*, sapientemente cucinati dallo *chef Elvio Cariola*, una selezione di *4 calici di champagne*, consigliati e guidati dal nostro staff con la collaborazione di *Alessandro Poggianti* e *Alessandro Federzoni* della azienda *Première*, leader del mercato di vini e champagne.

La nostra consueta proposta di menù sarà arricchita da *particolari proposte del giorno* a tema, in base al mercato, per rendere ancora più coinvolgente l'esperienza della cena.

Un'occasione da non perdere!

L'inizio cena è previsto a partire *dalle 19.30*.

Ti aspettiamo al
Ristorante della Baia

È consigliata la *prenotazione*,
contattandoci al numero

+39 0187.790798 !

