A cena da Asola|cucina sartoriale col caviale Calvisius e le bollicine Ferrari

asola-309220b7

Il prossimo 7 ottobre Matteo Torretta, chef di Asola|cucina sartoriale - il rooftop restaurant che domina piazza San Babila a Milano dal nono piano di The Brian&Barry Building - interpreterà il pregiato caviale “Oro nero di Calvisano” con uno special menu di sei portate.

[caption id="attachment_84525" align="alignright" width="300"]Matteo Torretta Matteo Torretta[/caption]

Un percorso gastronomico studiato per esaltare le peculiarità di un prodotto italiano di grande qualità che ha saputo conquistare i palati più raffinati di tutto il mondo. Come le bollicine di casa Ferrari che per l’occasione abbinerà alcuni millesimati come il Perlé, il Perlé Rosé, il Perlé Nero e la Riserva Lunelli.

Qualche anticipazione per solleticare l’appetito? Ventresca di tonno alla brace con yogurt e caviale Siberian Royal, Patata morbida con mascarpone e caviale Oscietra Royal, Spaghetto di riso, salsa iodata e caviale Oscietra Classic…

Come, dove, quando

Mercoledì 7 ottobre, ore 20

Asola|cucina sartoriale

Via Durini 28, Milano

(9° piano The Brian&Barry Building)

Costo a persona: 125 euro

Prenotazione obbligatoria

Tel. 02 92853303

www.asolaristorante.it

Lineare, stagionale, globale: i tre segni distintivi della firma gastronomica di Matteo Torretta, executive chef di Asola | Cucina sartoriale. Come dalle mani di un abile sarto, dalla cucina a vista del ristorante escono piatti che esprimono con forte personalità lo spirito creativo di Torretta. Fedeltà alla cucina tradizionale e insieme apertura a tutto il buono che proviene dal mondo. Perché l'eccellenza non può che essere un abito cucito su misura.

Sospeso tra cielo e terra, Asola | Cucina sartoriale è il rooftop restaurant di The Brian & Barry Building,tempio dedicato alla celebrazione dell'eccellenza. Rigore e creatività, tradizione e sperimentazione sono i fili che lo chef Matteo Torretta sa abilmente cuci(na)re insieme. Tutto questo sotto gli occhi degli ospiti: dalla grande cucina centrale a vista è possibile seguire l*e creazioni sartoriali dello chef e scoprire i segreti dell'haute cuisine.*