Il fine dining rivisto. Al via il ciclo di appuntamenti con Contraste/Contrario

a9b96881-b5bd-434f-9d89-ffd8a9fa8a69

In un momento in cui il fine dining non sta vivendo uno dei suoi periodi migliori, **Matias Perdomo**, Stella Michelin e Patron del milanese Contraste conferma, dopo il sold out dello scorso anno, un format che già lo scorso anno ha fatto registrare il sold out.

A partire dal 13 ottobre e a seguire ogni terzo martedì del mese fino a marzo, torna Contraste/Contrario, un appuntamento mensile con una cena evento su **prenotazione sul sito** che unisce gusto, performance e sorpresa. Solo 24 posti e un'unica grande tavolata per ogni sera, per giocare, socializzare e lasciarsi stupire dalla creatività dello chef. Una cena che è una pièce divisa in atti, il cibo che si fa teatro e si lascia apprezzare in forme inaspettate e sorprendenti. Nato nel 2025 come celebrazione dei 10 anni del ristorante, Contraste/Contrario è il sogno di chef Perdomo di **giocare con i commensali** in un format che riavvolge il tempo e sovverte letteralmente il rituale della tavola dove niente è come sembra.

Accolti da un 'arrivederci' e da una tavola volutamente 'scarmigliata' che sembra partire dalla fine della cena più che dal principio, Contraste/Contrario è un'esperienza da raccontare fatta di 'corti circuiti' visivi e gustativi sorprendenti e inaspettati.

Il calendario delle cene

Martedì 13 ottobre

Mercoledì 18 novembre

Martedì 8 dicembre

Martedì 19 gennaio

Martedì 16 febbraio

Martedì 16 marzo

Ore 20 – Ristorante Contraste - via Giuseppe Meda, 2