

All'Hotel De' Ricci un'elegante cena con un ospite d'eccezione, lo Champagne Laurent-Perrier

13 Ottobre 2023

di Redazione



ROMA – Ritornano gli eventi mensili dell'Hotel De' Ricci: appuntamento al 21 ottobre per un'elegante cena con un ospite d'eccezione, lo Champagne Laurent-Perrier.

Il wine boutique hotel del salotto romano, indirizzo di gran pregio nel mondo dell'hôtellerie ma anche dell'enogastronomia, si renderà protagonista di interessanti serate evento in cui si alterneranno ogni mese degustazioni di vino e whisky in abbinamento ai piatti studiati e creati per l'occasione dall'executive chef **Francesco Donzelli**.

Si parte il 21 ottobre alle ore 20,30 (inizio cena ore 21,00) per il primo appuntamento a tema Champagne. Un'occasione unica dove poter degustare cinque differenti qualità di champagne

all'interno di un ricercato percorso degustazione di altrettante portate.

Durante il corso della serata evento il sommelier dell'Hotel De Ricci, Marco Ciampini, guiderà la cena all'insegna dell'abbinamento perfetto. Un evento esclusivo per pochissimi fortunati, solo 12 coperti per una serata speciale nel mondo delle bollicine pregiate.

IL MENÙ

Entrée

Crocchetta di baccalà mantecato con la sua maionese, cipolla caramellata e finocchietto selvatico

Laurent – Perrier, La Cuvée Brut

Antipasti

Carpaccio di capasanta con melone retato e salicornia

Laurent – Perrier, Blanc De Blancs Brut Nature

Mazzancolla lardellata, scampo crudo con coulis di datterino tostato

Laurent – Perrier, Cuvée Rosè Brut

Primo

Tortello ripieno di ombrina con tartare di gambero rosso di Mazara, salsa alle vongole veraci

Laurent – Perrier, Ultra Brut

Secondo

Tonno tataki con crema di patate, porro e puntarelle

Laurent – Perrier, Grand Siècle

Prenotazione obbligatoria – 100 € p.p.

CONTATTI

Via della Barchetta 14, Roma

www.hotelder Ricci.com

TEL. 066874775