Matteo Torretta: performance d’autore tra “oro nero” e bollicine

matteo-torretta-1-matteo-valle1-0ac5528e

Matteo Torretta, chef di “Asola cucina sartoriale”, il rooftop restaurant che domina piazza San Babila dal nono piano di The Brian&Barry Building, mercoledì 7 ottobre si produrrà in un’interpretazione al top. Lavorerà, infatti, su un binomio di tutto rispetto: il Caviale Calvisius e le bollicine della pluripremiata *maison* Ferrari di Trento, interpretando il pregiato “Oro nero di Calvisano” con uno special menu di sei portate.

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…

Coordinate per partecipare:

Quando? Mercoledì 7 ottobre, alle ore 20

Dove? Asola cucina sartoriale in Via Durini 28, Milano (9° piano The Brian&Barry Building)

Quanto costa? 125 euro a persona, con prenotazione obbligatoria allo 02 92853303