



SCHEDA **“PIATTI & CALICI 2016-17”**

L'evento “Piatti & Calici” nasce quattro anni fa a seguito della passione di Walter Musco per il mondo enologico e *gourmet*. Una spinta verso un taglio più *gourmet* si è avuta grazie anche alla presenza attiva di uno dei soci di Musco, Federico Cari che ha trascorso 5 anni nella cucina di Valeria Piccini del Ristorante “Da Caino” a Montemerano.

Non vuole essere un semplice aperitivo, deve essere qualcosa di diverso, più elaborato, con prodotti di eccellenza e ovviamente il *dessert* al piatto uno dei quali sarà l'Achrome realizzato con i liquori Giardini d'Amore®.

Negli anni la selezione dei “Calici” è cambiata notevolmente restringendo la proposta prevalentemente agli Champagne, il prodotto più apprezzato dal pubblico presente all'iniziativa.

Anche per quanto riguarda i “Piatti” abbiamo voluto rispettare la volontà del nostro pubblico snellendo le preparazioni e aumentando l'offerta: non solo di piatti veri e propri, ma anche con *finger food*, ostriche di David Hervé, caviale sino a piatti vegetariani.

Nell'edizione 2016-17 daremo spazio a grandi Maison di Champagne iniziando il 4 novembre con Philipponnat e, per citarne altri, con Egly-Ouriet, Pascal Doquet, Jaquesson, Agrapart, sino ai grandi Metodi Classici Italiani con Giulio Ferrari, Anna Maria Clementi e il grande “Palazzo Lana” di Berlucchi. Una serata sarà dedicata anche ai Riesling francesi e tedeschi ed al Gin con il sushi.

Avremo anche ospiti in occasioni delle 14 serate tra il 2016 ed il 2017: gli amici di Pizze Vaganti, Corrado Tenace con le sue Ostriche e molto ancora.

Prezzi dai 15€ per i calici escluso il food
Prenotazione obbligatoria