



Don Juan e Tenuta Travaglino hanno il piacere di invitarvi:

**DA 11.000 A KM 0:
LA CARNE ARGENTINA INCONTRA IL VINO PAVESE**

Milano, 9 maggio 2018

Ore 19.30

Il 9 maggio 2018 il ristorante Don Juan è lieto di invitare clienti e estimatori della cucina argentina a un appuntamento unico e esclusivo: dalle ore 19.30 la carne delle Pampas argentine incontrerà un'eccellenza enologica della regione che ci ospita, la Lombardia.

Il nostro chef Rodrigo Rivarola e la nostra sommelier Florencia Campicelli, entrambi argentini doc, lavoreranno in simbiosi con lo staff della tenuta Travaglino di Calvignano nell'Oltrepò Pavese, per proporre le specialità del Don Juan in abbinamento ad una selezione dei loro vini, studiata appositamente per la serata.

MENÙ

EMPANADA DE QUESO Y TOMATE - BRUT ROSE'

Empanada, panzerotto ripieno di formaggio, pomodori e basilico

Monteceresino Pinot Nero Rosé Millesimato, 2012, Metodo Classico

LECHON - PINOT GRIGIO RAMATO

Lechon, maialino cotto a fuoco lento per 12 ore e servito con purè di mais al profumo di tartufo **Pinot Grigio Ramato**, 2016

BIFE ANCHO - PINOT NERO DELLA BUTINERA RISERVA

Bife Ancho, entrecot cotto alla griglia

Poggio della Butinera Pinot Nero Riserva, 2014

CHEESECAKE DE CHOCOLATE BLANCO Y FRUTOS ROJOS - MOSCATO

Cheesecake, con cioccolato bianco e salsa di frutti rossi

Dorato, Moscato, 2017

Prezzo a persona € 60.

20135 Milano, Via Altaguardia 2, tel. 02 58430805

www.ristorantedonjuan.com e-mail: ristdonjuan@hotmail.com