

Monaci delle Terre Nere



CONTACT US

È richiesta la prenotazione con
prepagamento alla conferma

- Condizioni di cancellazione -
In caso di cancellazione fino a 2 giorni
prima dell'evento il 50% dell'importo
potrà essere tenuto come credito da
utilizzare a Monaci delle Terre Nere.
Per cancellazioni da 48 ore in avanti,
100% di penale



MasterClass & Cena

La storia di un'azienda iconica raccontata
in una serata speciale

10 tra Champagne e Millesimati tra i quali vere rarità dalla
Riserva della Famiglia Larmandier-Bernier



CHAMPAGNE
LARMANDIER-BERNIER

Masterclass - ore 18:30

Larmandier-Bernier PC Longitude Blanc de Blancs
Larmandier-Bernier PC Terre de Vertus Blanc de Blancs 2016
Larmandier-Bernier PC Rosé de Saignée
Larmandier-Bernier GC "Les Chemins d'Avize" Blanc de Blancs 2015
Larmandier-Bernier GC Vieille Vigne Levant Blanc de Blancs 2013
Larmandier-Bernier GC Vieille Vigne de Cramant Extra Brut 1994

Cena - ore 20:30

Amuse Bouche dello Chef

Larmandier-Bernier MAGNUM Latitude Blanc de Blancs

Battuta di alalunga in trasparenza di cavolo trunzu, salsa ponzu

Larmandier-Bernier PC Rosé de Saignée

Risotto al canestrato, crema di tuorlo
d'uovo delle nostre galline, Tartufo nero Ibleo

Larmandier-Bernier GC Vieille Vigne Levant Blanc de Blancs 2013

Filetto di orata alla piastra, crema di sedano rapa
cicoria saltata e aspretto allo zafferano

Larmandier-Bernier GC "Les Chemins d'Avize" Blanc de Blancs 2015

Cassata secondo Monaci

Larmandier-Bernier, Spécial Reserve de Famille

Tariffa per persona

MasterClass con degustazione di n° 6 Champagne - € 90,00

Solo Cena - € 150,00

MasterClass e Cena - € 220,00

