



SUSHI & CHAMPAGNE

In compagnia del ristorante stellato IYO

Melano – Lunedì 27 novembre 2017

Per la prima volta in assoluto in Svizzera, il ristorante stellato IYO di Milano, approderà nella nostra rinomata location ARVI “The Secret Spot”, lunedì 27 novembre 2017.



Il ristorante IYO è stato il primo ristorante etnico italiano a coronarsi del riconoscimento della stella Michelin, assegnata nel 2015 al patron di casa Claudio Liu, affermato come uno dei migliori ristoranti per la cucina Giapponese nella vivace capitale della moda. Avrete il piacere di confondere Milano con Melano per un evento sensoriale unico, ricco di profumi dal mondo che incrociano sapori orientali con le migliori materie prime, dando vita a uno stile unico nel suo genere.

Si preannuncia un menu degustazione raffinato di 7 portate, per un abbinamento di tutta eccellenza, alla quale verranno serviti i migliori Champagne, che sapientemente sono stati selezionati dal nostro Brand Ambassador & Sommelier Davide Vaccarini ed il talentuoso Matteo Ghiringhelli, Direttore di sala e Chef Sommelier presso il ristorante IYO.

Preparate le bacchette e aggiudicatevi uno dei posti, per un'esperienza unica nel suo genere.

THE WINE LIST

Champagne Latitude Extra-Brut Blanc de Blancs, Larmandier-Bernier NV

Champagne Brut Blanc de Blanc, Billecart-Salmon NV

Champagne Blanc de Blancs, Champagne Barons de Rothschild NV

Champagne Brut Cuvée 735 (Dégorgement Tardif), Jacquesson NV

Champagne Brut Rosé, Krug NV

Champagne Demi-Sec, Billecart-Salmon NV

A sorpresa sarà presentato e servito un inaspettato abbinamento.

TICKET

CHF 250.00, IVA Incl.

RSVP: events@arvi.ch

EARLYBIRD TICKET PRICE

CHF 220.00, IVA Incl.

Offerta valida fino al 17.10.2017

LOCATION

19.00h

ARVI SA - The Secret Spot

Via Pedemonte di Sopra 1, CH-6818 Melano

Dress Code: Smart casual

ADDITIONAL INFORMATION

I posti sono limitati a 20 persone. In caso di mancato raggiungimento della soglia minima di partecipanti, ARVI si riserva il diritto di annullare l'evento. Sarà data conferma definitiva solo dopo il saldo della fattura entro e non oltre il 20.11.2017. La quota di iscrizione non è rimborsabile. L'offerta è valida solo per le etichette menzionate mentre eventuali richieste, dovranno essere considerate a parte. Si prega di notare che verrà servito un solo bicchiere da degustazione per persona per etichetta. Il prezzo comprende il materiale didattico e un menu in accompagnamento ai vini.