



26 GIUGNO 2018



Una serata per festeggiare l'inizio dell'estate al ristorante Nove ad Alassio in provincia di Savona.

Un'occasione per assaporare la cucina dello **chef Giorgio Servetto**, accompagnata dalle migliori bollicine della **Maison Pommery**.

Sulla grande terrazza del NOVE (Villa della Pergola) affacciata sul Golfo di Alassio, Immersi in un parco botanico di 22.000 mq dove in queste settimane è in fiore la collezione di agapanti di 430 varietà unica in Europa, **giovedì 28 giugno in programma per gli ospiti il cocktail alle ore 20, seguito dalla cena alle 21.00.**

Questo **il menu** pensato da chef Servetto, dove ogni piatto mette in primo piano i sapori e gli ingredienti territoriali e sarà abbinato alle bollicine della Maison Pommery:

Bagna cauda

Verdure de 'L'Orto Insolente', acciughe salate, aglio di Vessalico

[Pommery Brut Apanage](#)

Triglia e carnaroli

Carnaroli Riserva San Massimo, triglie locali, pomodoro, capperi di Pantelleria, porro di Cervere

[Pommery Brut Apanage](#)

Come un condijun

Pesce locale alla brace, pomodoro cuore di Bue d'Albenga, peperoni, pelandroni, cipolla rossa di Calizzano, mosciame

[Pommery Brut Apanage Rosé](#)

Amaretto

Amaretto di Sassello, gelato al fior di latte, composta di more selvatiche di Calizzano, cioccolato fondente

[Pommery Dry Elixir](#)

INFO & Prenotazioni a: info@noveristorante.it +39 0182 646 140 . www.noveristorante.it

#BollicineinGiardino