

MERCOLEDÌ 12 DICEMBRE ORE 20.30

DALLA CUCINA I MIGLIORI ABBINAMENTI TRA I PIATTI DELLA
TRADIZIONE LAZIALE E IL CIOCCOLATO AUDERE, ACCOMPAGNATI DAL
VERMOUTH GLEP, PROPOSTO IN DIVERSE MISCELAZIONI.

Tartare di Angus argentino con maionese alle nocciole e cioccolato Audere Jamaica 78%

Pappardelle "Amor di Pasta" al ragù di cinghiale e fiocchi di cioccolato Audere Ecuador 85%

Guancia di maiale alla vaccinara con cioccolato Audere Madagascar 96%

Degustazione dei cioccolati Audere Jamaica 78%, Ecuador 85% e Madagascar 96% con vermouth Glep

AUDERE GLEP

30€

PER INFORMAZIONI: 06 80 800 84

VIALE PARIOLI, 184 - ROMA

WWW.ERCOLI1928.COM



