



Milano da bere.it

21 settembre 2012

Cena Uno Champagne Unico, Milano

Tweet 1

+1 0

CATEGORIA

Cena

LOCATION

Unico

DATA

Dal 25/09/2012 al 15/12/2012

ORARIO

Dalle ore 20.00

INDIRIZZO

Via Achille Papa, 30 (Zona Fiera) [Apri Mappa](#)

CITTÀ

20149 Milano (MI)

TELEFONO

[Visualizza Telefono](#)

WEB

<http://www.champagnemargueriteguyot.com/>



Al ventesimo piano, i nettari francesi si gustano in cucina con lo chef



segue Milano da bere.it

21 settembre 2012

Lo Champagne sale in cielo. Entra in cucina. E accompagna la cena firmata dallo chef. Accade all'**Unico**, il ristorante posizionato al ventesimo e ultimo piano del World Join Center di Milano, in zona Portello. Dove ogni sera, **fino al 15 dicembre**, si può assaporare un menu a sorpresa, siglato dal cuoco stellato **Fabio Baldassarre** e servito al "**Tavolo Frizzante**". Riservato a soli otto buongustai e imbandito vicino ai forni e ai fornelli della grande kitchen.

Un'esperienza esclusiva, da vivere osservando in diretta la preparazione dei piatti. Cinque in tutto, capaci di inchinarsi all'estro baldassariano, di seguire l'offerta del mercato del dì e di rendere onore agli eleganti **Champagne Marguerite Guyot**. Che sempre cinque sono, per cambiare emozione ad ogni portata. Ecco allora quelli della trilogia Charnelle, ovvero tre monovitigni in purezza: la fine e fruttata cuvée Désir, figlia del pinot meunier; la cuvée Séduction, seducente quintessenza dello chardonnay; e la nobile cuvée Passion, sublimazione del pinot noir. A cui si aggiungono lo charmant Brut Rosé Fleu de Flo e l'eccellente Extase, un Blanc de Blancs Grand Cru millesimato 2002. Per sorsi d'eccezione.

Il costo della cena è di mille Euro per otto persone. Champagne inclusi. Le cui bottiglie vanno persino a formare un muro-boutique prêt-à-porter. Per ben osservare e acquistare il nettare preferito.