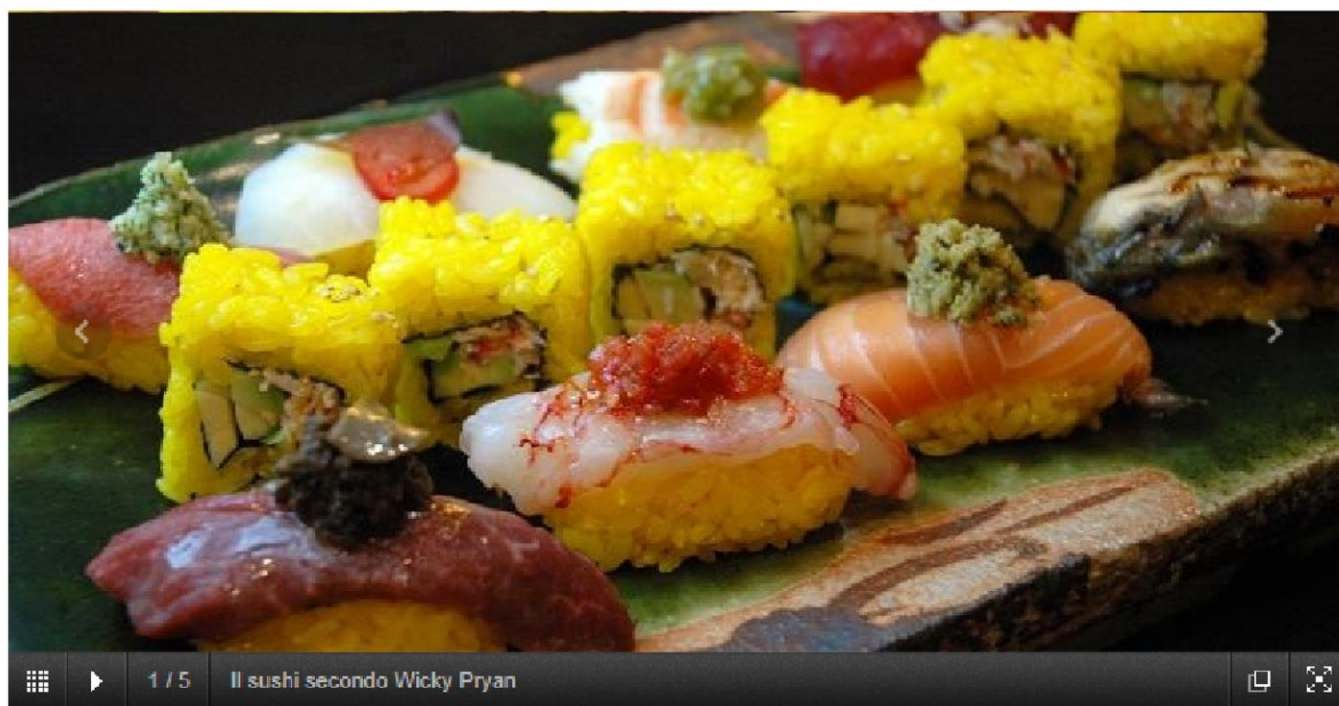




Milanodabere.it

5 novembre 2012

Cena Sushi, fish e Champagne, Milano



Da Wicuisine Seafood, una cena dai sapori che seducono i sensi

Filosofia giapponese. Stile francese. E influenza italiana. E ancora spezie e olio, cotture lente e veloci, marinature a freddo e vapori caldi. Mixa la sapienza del mondo la cucina di Wicky Pryan, che è nato in Sri Lanka, che ha imparato la tecnica del sushi a Tokyo e che ha lavorato persino con Alain Ducasse. Per poi approdare a Milano, dove ora guida il suo **Wicky's Wicuisine Seafood**, con il puntiglio dello chef ma pure con la saggezza di un uomo esperto di medicina ayurvedica. Al fine di creare un ristorante esperienziale e polisensoriale. Un'oasi di relax che, fra legni naturali, suoni d'acqua, bagliori di luna e cielo stellato compie un anno.

Ed è per festeggiare questo importante traguardo, nonché una nuova partenza, che va in scena una cena esclusiva: **mercoledì 14 novembre**. Una serata all'insegna dell'eccellenza, in cui le Wicky's delizie incontrano gli eclettici, eleganti e affascinosi **Champagne Marguerite Guyot**. Raccontati dalla sua raffinata ambasciatrice Florence.



segue Milanodabere.it

5 novembre 2012

E così la fruttata cuvée **Désir**, pura figlia di uve pinot meunier, sposa il carpaccio misto di pesce e il polipo cotto secondo la tradizione nipponica; la delicata cuvée **Séduction**, Blanc de Blancs da chardonnay, abbraccia il sushi milanese, a base di riso allo zafferano; e la nobile cuvée **Passion**, Blanc de Noirs da pinot nero, corteggia un sarago al vapore con consommé di olive taggiasche ed extravergine siciliano Pianogrillo, soia, salvia e spaghetti di zucchine. Per un andirivieni fra Oriente e Mediterraneo. A chiosa? "Sogno in Rosa": gâteau di cioccolato e lamponi con la cuvée **Fleur de Flo**, sintesi sensuale dell'armonia.

MENU

DÉSIR

Carpaccio misto di pesce e polipo cotto secondo la tradizione giapponese
In abbinamento: Cuvée Désir (100% pinot meunier) - Champagne Marguerite Guyot

SÉDUCTION

Sushi milanese
In abbinamento: Cuvée Séduction (100% chardonnay) - Champagne Marguerite Guyot

PASSION

Sarago al vapore con consommé di olive taggiasche e Pianogrillo, soia, salvia e spaghetti di zucchine
In abbinamento: Cuvée Passion (100% pinot noir) - Champagne Marguerite Guyot

SOGNO IN ROSA

Gateau di cioccolato e lamponi
In abbinamento: Cuvée Fleur de Flo (30% di chardonnay, 30% di pinot noir, 30% di pinot meunier e 10% di Côteaux Champenois affinato in barrique) - Champagne Marguerite Guyot

PREZZO

Cena: Euro 98