

5 DICEMBRE, ORE 19.00

Viaggio nel gusto

Cena e corso
di degustazione
di oli e vini

Franco Magliocchetti (miglior
sommelier italiano di oli 2019/2020/2021)
e lo chef **Fabio Magliocchetti**
del ristorante **Cambio** di Trastevere
ci guideranno in un viaggio nel gusto.

MENU

Aperitivo di benvenuto con *Champagne
Tradition Remy Massin e Prosecco Torresella*

Fritto di stagione rigorosamente cotto in olio extravergine
d'oliva e olio alto oleico

Inizio degustazione di 6 oli evo "alla cieca" e spiegazione
dell'abbinamento con le portate della cena

Antipasti centrali

Tartare di fassona e guacamole Cambio
496 De Sanctis Frascati

Primi

Risotto con funghi di stagione
Perdas Longas Cannonau
Amatriciana
Calispone Rosso "Folia Rubra"

Secondo

Guancia di manzo brasata al Barolo
Barolo DOCG Gregorio Gitti

Dessert

Biscotteria secca
Salina Passito Malvasia IGT "Capofaro"

RISTORANTE
CAMBIO
TRASTEVERE

Via di San Francesco
a Ripa, 141 Roma

**L'INVITO È VALIDO PER TE E UN ACCOMPAGNATORE.
POSTI LIMITATI. PER INFO E PRENOTAZIONI SCRIVERE
A SVILUPPOSOCI@ROMA.BCC.IT ENTRO 01/12/2023**

L A B O R A T O R I O

GIOVANI SOCI

 BCC ROMA