

Cena a 6 mani 6 Hands, one dinner

Food & Wine Event

**Venerdì
22 Agosto**

 ore 20.00

**Friday
August 22nd**

8.00 PM



BAart - Piazza San Giacomo 2, Agliano Terme - ASTI - PIEDMONT - ITALY
www.baart.it



BAart



baart_agliano



Cena Evento a 6 Mani

Cena Evento in cui tre Ristoranti di Agliano Terme, **“Al Gatto Verde”**, **“La GépPina”** e **“La Milonga”** collaborano per creare un Menù speciale, unico ed irripetibile nella suggestiva area esterna a BAart.

Gli chef proporranno piatti a base di pesce abbinati ai **vini dei produttori di Agliano Terme**.

Menù

- Aperitivo di Benvenuto
- Gamberi alla Catalana (Al Gatto Verde)
- Calamarata di Gragnano ai frutti di mare, con pomodorini e scorza di limone (La GépPina)
- Merluzzo ai sapori mediterranei (La Milonga)
- Panna cotta con fragole e frutti di bosco preparato da **“Pasticceria Renzo”**

Costo della serata: 50€/persona (con un calice di vino incluso)

Su prenotazione, posti limitati

Per info e prenotazioni:

info@baart.it, +393463673611 (WhatsApp)

6 Hands, one dinner

A **dinner event** where three Agliano Terme restaurants, **“Al Gatto Verde”**, **“La GépPina”** and **“La Milonga”**, will collaborate to create a special, unique, and unforgettable menu in the charming outdoor area of BAart.

The chefs will offer seafood dishes paired with **wines from the producers of Agliano Terme**.

Menù

- Welcome appetizer
- Catalan shrimps (Al Gatto Verde)
- Dried pasta with mix seafoods, cherry tomatoes and lemon zest (La GépPina)
- Codfish with Mediterranean flavors (La Milonga)
- Panna cotta with strawberries and berries made by **“Pasticceria Renzo”**

Cost: €50/person (with a glass of wine included)

By reservation only, limited seats

Info and reservations:

info@baart.it, +393463673611 (WhatsApp)