

Cena a 6 mani 6 Hands, one dinner

Food & Wine Event

**Venerdì
21 Agosto**

 ore 20.00

**Friday
August 21st**

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
- Polpette di baccalà e patate (La Milonga)
- Riso carnaroli con zafferano, gamberi e liquirizia (La GépPina)
- Trota salmonata al cartoccio (Al Gatto Verde)
- Panna cotta con coulis di pesche 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, 01411490964

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
- Salted Cod and potato balls (La Milonga)
- Carnaroli rice with saffron, prawns, and liquorice (La GépPina)
- Salmon trout baked in foil (Al Gatto Verde)
- Panna cotta with peach coulis made by “**Pasticceria Renzo**”

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

By reservation only, limited seats

Info and reservations:
info@baart.it, 01411490964