

Golden Backstage

Lo street food gourmet va a nozze con gli champagne Ruinart



'The sparkling experience': è stata battezzata così la cena a base di specialità di **street food gourmet** in abbinamento a **tre champagne** della prestigiosa maison francese **Ruinart**.

Location dell'evento gastronomico, che si è tenuto ieri sera nel capoluogo lombardo, il **Nyx Milan**, il cinque stelle meneghino (di proprietà del gruppo israeliano **Fattal**) il cui concept è stato incentrato sulla **street art** e la **cultura urbana**. Per le ricercate portate del menu, firmato dallo chef **Renato Pellizzari** affiancato da **Matteo Nulli**, i sommelier **Fisar**, presenti durante la serata al ristorante dell'hotel, il **Clash** di **F&De Group**, hanno selezionato tre champagne dell'antica casa d'oltralpe: il brut R de Ruinart, il Blanc de Blancs e il Rosé. Il primo, dai sentori freschi e fruttati, ha accompagnato un **raw burger di manzo con acciughe e tartufo nero**, gelato alla senape e chips di manioca. Il calice di champagne Blanc del Blancs è stato invece abbinato a **risotto giallo al salto con gremolada di ossobuco**, una rivisitazione originale del tipico piatto milanese. Terza portata da intenditori un **hot dog di polpo, sedano croccante, alghe nere e yogurt acido**: un 'panino'



Location di 'The sparkling experience' Il ristorante Clash del Nyx Milan

per palati fini che è andato a nozze con Ruinart Rosé, champagne dal colore corallo brillante che sprigiona note di amarena, fragola, agrumi. Il menu per amanti di carne e pesce è stato proposto anche nella versione **alternativa 'veggy'**, che comprendeva panelle palermitane sale e limone, chicche legù, zafferano e asparagi e veggy hot dog. A chiudere la cena - esperienza decisamente 'frizzante' che ha dato vita a un inedito paradigma culinario - un cono ripieno di **mousse di marroni con salsa al cacao e crumble di sbrisolona**, un giocoso dessert accompagnato da eccellente vino **passito**.