



**Don Juan e Tenuta Travaglino hanno il piacere di invitarvi:**

**DA 11.000 A KM 0:  
LA CARNE ARGENTINA INCONTRA IL VINO PAVESE**

**Milano, 9 maggio 2018  
Ore 19.30**

Vi faremo vivere un'esperienza indimenticabile grazie all'incontro tra questi due mondi. Lo chef **Rodrigo Rivarola** e la sommelier **Florencia Capiceli**, del ristorante Don Juan, prepareranno in simbiosi con lo staff della tenuta **Travaglino** di Calvignano nell'Oltrepò Pavese, il seguente

**MENU'**

**EMPANADA DE QUESO Y TOMATE - BRUT ROSE'**

**Empanada**, panzerotto ripieno di formaggio, pomodori e basilico  
**Monteceresino Pinot Nero Rosé Millesimato**, 2012, Metodo Classico

**LECHON - PINOT GRIGIO RAMATO**

**Lechon**, maialino cotto a fuoco lento per 12 ore e servito con purè di mais al profumo di tartufo  
**Pinot Grigio Ramato**, 2016

**BIFE ANCHO - PINOT NERO DELLA BUTINERA RISERVA**

**Bife Ancho**, entrecot cotto alla griglia  
**Poggio della Butinera Pinot Nero Riserva**, 2014

**CHEESECAKE DE CHOCOLATE BLANCO Y FRUTOS ROJOS - MOSCATO**

**Cheesecake**, con cioccolato bianco e salsa di frutti rossi  
**Dorato, Moscato**, 2017

*Prezzo a persona € 60.*

20135 Milano, Via Altaguardia 2, tel. 02 58430805

[www.ristorantedonjuan.com](http://www.ristorantedonjuan.com) e-mail: [ristdonjuan@hotmail.com](mailto:ristdonjuan@hotmail.com)