

San Martino



Proposta Giovani

*“L’ospitalità è una virtù
che induce a nutrire e ospitare persone che non hanno bisogno
né di essere nutrite né ospitate”*

Ambrose Gwinnett Bierce

Con il proposito di avvicinare i giovani al mondo delle
“ Stelle Michelin ”

Dettagli:

Menu composto da 4 portate scelte dallo Chef Raffaele giorno per giorno,
Il menu è comprensivo di un calice di vino scelto dalla Sommelier, una bottiglia di
acqua e coperto, il tutto al costo di 65 € a persona.

Condizioni di partecipazione:

Tutti i partecipanti devono essere nati dal **1995 in poi**
**(le prenotazioni che verranno richieste per l’anno 2025 i partecipanti devono essere
nati dopo il 1996)**

Vi sarà richiesta la carta di identità

La prenotazione deve essere effettuata entro le ore 12.00 del giorno antecedente
alla consumazione del menu **specificando eventuali allergie alimentari e/o intolleranze**

Il menu non è attuabile, **sabato, domenica, prefestivi e festivi, San Valentino,**
sono messi a disposizione due tavoli composti al massimo da 4 commensali.

Questa proposta non può essere utilizzata come **“Regala una cena”**