

FOUREXCELLENCES

22 LUGLIO 2024



Augustus Hotel & Resort di Forte dei Marmi. Ristorante Bambaissa,

Dal 3 al 28 agosto 2024 il **Ristorante Bambaissa**, dell'**Augustus Hotel & Resort di Forte dei Marmi**, all'interno dell'Augustus Beach Club offrirà **serate gourmet di altissimo livello** a celebrazione di eccellenze del mondo del food&beverage nostrano e non solo. **Un'estate dedicata alla cucina d'eccellenza** (con prelibatezze culinarie come caviale, ostriche e tartufo) con **cene con formula à la carte e musica dal vivo**.

Sabato 3 agosto 2024: serata **dedicata alla degustazione di caviale**, in collaborazione con **N25 Caviar** e con la **cantina vinicola Minuty**. N25 Caviar sarà inoltre protagonista della **Caviar Week, dal 3 al 10 agosto 2024** con uno speciale menù à la carte con i migliori selezioni di caviale. Completerà l'offerta un **carretto gelati, personalizzato N25 Caviar**, con gusti inediti: gelato champagne e gelato vodka e bergamotto in abbinamento al caviale.

Domenica 4 agosto 2024: il **dinner party Club Sandwich Mania**, organizzato da **Davide Paolini, Gianni Mercatali** e dal **Gruppo Editoriale**. L'evento gastronomico vedrà competere, in una sfida a porte chiuse, i più importanti chef del territorio nella **preparazione del tramezzino farcito più amato e rivisitato al mondo: il Club Sandwich**. Una giuria presieduta da Davide Paolini decreterà il **miglior Club Sandwich**. Seguirà una cena esclusiva, aperta al pubblico, con la **degustazione del celebre champagne Pierrer Jouet**, del **panettone artigianale firmato dallo chef stellato Igles Corelli** e prodotto da **Fiore 1827** e del **gelato con caviale di N25 Caviar**.

Venerdì 9 agosto 2024: le cene saranno accompagnate dalla produzione dalla **Cantina Fina per una degustazione dedicata ai vini siciliani.**

Domenica 11 agosto 2024: a tema **Oysters & Champagne, con la maison Lallier e le ostriche Amelie.** Gli allestimenti e le decorazioni saranno curati da Merabilia.

Giovedì 15 agosto 2024: Ferragosto verrà celebrato con uno speciale menù à la carte curato da Savini Tartufi, punto di riferimento assoluto per la qualità nel mondo del tartufo, in abbinamento ai **vini toscani di Cantina Dainelli.** Dopo la mezzanotte sarà la volta del gusto rinfrescante dei **cocktail No.3 Gin.**

Sabato 16 agosto 2024: ospite d'onore **la Fattoria Sardi con una prestigiosa degustazione.**

Domenica 17 agosto 2024: la **Tassoni** sarà protagonista con una selezione di raffinati cocktail, espressione dell'arte mixology.

Sabato 24 e domenica 25 agosto 2024: l'ultimo weekend dedicato alla degustazione di due rinomate cantine: **Cantina Tramin** e la **Moët & Chandon.**

Mercoledì 28 agosto 2024: si concluderà la stagione con una **serata dedicata al Birrificio del Forte e a No.3 Gin.**

Info e prenotazioni: bambaissa@augustus-hotel.it | tel. [+39 0584 787239](tel:+390584787239)

03-08-2024 - 28-08-2024

enogastronomia



I FOURXCELLENCES

La voce narrante del Made in Italy FourExcellences è una piattaforma editoriale dedicata alle quattro eccellenze italiane: Architettura, Moda, Cucina, Luoghi d'arte. Sono le espressioni più celebrate del Made in Italy, di quel patrimonio di creatività e memorie che ci rende unici agli occhi del mondo.

Iscriviti alla FE newsletter

[Clicca qui per iscriverti alla nostra Newsletter](#)