

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](#)