



**SPECIAL
GUEST:**



ANAG in collaborazione con Ristorante - Wine bar I Cinque Sensi presenta

SIR GIN

Alla scoperta di questo distillato non solo come ingrediente di cocktails
ma anche della sua piacevole e interessante personalità, degustandolo da solo.

Finale con un abbinamento particolare come il sigaro.

Durante la serata aneddoti, descrizioni delle ricette e storia del GIN.

Il barman FABIO con gli esperti ANAG condurranno la degustazione.

Gli esperti del club Le Cigarò condurranno l'abbinamento con il sigaro.

Mercoledì 18 Giugno 2014 dalle ore 19.19

presso I CINQUE SENSI, Via Pier Capponi, 3/a - Firenze

Cocktail: Dry Martini con London Hill, versione in out

*Cocktail: Gin Tonic con Bombay Sapphire aromatizzato con bacche di
ginepro, petali di rosa, miele di lavanda, scorza di pompelmo rosa,
tonic water ai fiori d'arancio e lavanda*

in abbinamento con buffet caldo e freddo

OLD RAY GIN aromatizzato allo zafferano in abbinamento mousse gorgonzola

GERANIUM GIN in abbinamento mousse di ricotta con erba cipollina

BLACK WOOD GIN con mousse di Gianduia

*...e per continuare il viaggio sensoriale,
un abbinamento MOLTO particolare
GIN & SIGARO*

*In collaborazione con Club Le Cigarò e
tabaccheria Nocentini*



Costo 25€. Per Soci Anag, Fisar, Ais, Onav ed Enoclub 20€. - Sigaro+Gin 5€

Massimo Partecipanti : 40 persone