

La cena stellata: note di violino per 650 ospiti Raviolini del Plin alla carbonara e 1.400 bottiglie di champagne



► Brunello Cucinelli, a metà della cena, ha chiamato al proprio tavolo lo chef Enrico Cerea: applausi e selfie con il vassoio dei raviolini del Plin alla carbonara, sicuramente uno dei piatti più apprezzati del menù che portava la firma del ristorante stellato "Da Vittorio".

Una cena che, in realtà ha avuto inizio a piano terra del capannone che, per l'occasione, portava la duplice intestazione **The Italian Sea Group** e Giorgio Armani. Un aperitivo di benvenuto con luci soffuse, champagne (ne sono state servite 1400 bottiglie dicono i bene informati) e catsagne di foigras. Gli invitati si sono accomodati poi al piano di sopra della struttura per seguire la sfilata della collezione di Giorgio Armani (prima linea). Subito dopo ha avuto luogo la cena: con tavoli assegnati (il numero veniva fornito al momento dell'ingresso in cantiere) e un servizio impeccabile. Tre portate, vini abbinati, e la musica dal vivo dei violini a scandire il tutto. Finale in dolcezza con un classico, il babà al rhum, e poi il ritmo è cambiato. Una band dal vivo ha trasformato in discoteca parte dello spazio adibito a ristorante. Balli fino alle ore piccole hanno visto protagonisti tutti gli ospiti.

