

Qualche idea di lusso da regalare per la serata di San Valentino



Per tanti sarà anche una festa commerciale, eppure **San Valentino** resta un punto fermo nell'agenda di coppia, da celebrare come un rito propiziatorio d'amore, e guai a scordarsene... Così, anche per i meno sentimentali, il 14 febbraio occorre inventarsi qualcosa di piacevole, che sia un dono, una cena tête-à-tête, un brindisi speciale. Ecco allora qualche idea per non sbagliare un colpo.

ENTRÉE

Caviale e Champagne, un'accoppiata vincente e obbligata che non delude. Per la festa degli innamorati, **Caviar Giaveri** ha creato C'est l'Amour!, luxury box con una selezione del prezioso caviale Osietra, contraddistinto da una inedita pink label. Di colore chiaro-ambrato con note marine, sfumature di noce, croccante, è ideale da degustare in purezza. Accompagnato da un Rare Millésime 2006, che ha origini lontane, per la precisione il 6 maggio 1885, giorno in cui si svolsero le celebrazioni per il centenario della presentazione della prima bottiglia Cuvée di Piper-Heidsieck alla Regina Maria Antonietta. Chi preferisce un'etichetta italiana, che nulla ha da invidiare ai francesi, va sul sicuro scegliendo un Contadi Castaldi Franciacorta DOCG Satèn, perfetto anche a tutto pasto. Basta un clic sul sito di **I Love Ostrica** per ricevere a casa la migliore aragosta, la Belon, regine delle ostriche, i gamberi rossi di Mazara del Vallo, tra le tante specialità ittiche, sempre freschissime e di stagione, di questo brand, molto apprezzato dai gourmet, per un'ouverture all'altezza della serata.

A DOMICILIO

Di grande effetto, l'esclusiva e irripetibile Krug Valentine's basket by **Enrico Bartolini** dedicata agli innamorati. L'esclusivo home delivery, solo per la serata di San Valentino, prevede un menu degustazione raffinato e afrodisiaco – a cura dello chef pluristellato – per due persone, di quattro portate, in abbinamento con una bottiglia di Krug Cuvée 168° Edition. Dedicata invece agli appassionati di cucina orientale la proposta di **Aji**, il gioiellino delivery e take away aperto nel 2018 da Claudio Liu, Federico Zhu e Yinlu Lin. Il menù degustazione di 8 portate (180 euro) è disponibile ordinando su www.aji.mi.it entro le ore 15.00 del 14 febbraio, con consegna nella città di Milano o asporto in via Piero della Francesca 17 tra le 18.30 e le 22.30 di domenica 14 febbraio. Per l'occasione, i box che contengono le pietanze – riciclabili e rivestiti da uno speciale film antibatterico – sono racchiusi all'interno di un'unica grande box impreziosita da un furoshiki, il quadrato di stoffa tradizionalmente usato in Giappone per avvolgere regali, bento e altri beni. La degustazione inizia con una serie di pietanze di pesce: scampi marinati con emulsione al passion fruit e tobiko allo yuzu; tartare di ricciola con avocado, pomodoro Camone e salsa di miso allo yuzu; carpaccio di capesante con shiso, tobiko e pomodoro Camone; tonno scottato e marinato nella salsa di soia con salsa al wasabi e kizami wasabi. Prosegue quindi con una selezione di sushi: gli immancabili nigiri, gli irresistibili gunkan e il nuovo uramaki con ricciola, avocado, scampi, jalapeño, zest di lime, sale nero e sesamo. Per finire, un dessert romantico, Mr. Cupido, con mousse al cioccolato bianco e lamponi, gelatina allo yuzu, mousse al lampone e biscotto croccante al cocco e mandorle.



Osietra Pink Label Gaverì_Scampi al limone, rosa di Gorizia, olio Evo, mascarpone e caviale



Osietra Pink Label

<https://forbes.it/2021/02/09/san-valentino-qualche-idea-regalo-per-gli-amanti-del-lusso/>