



Easy & Chic

A cena con le stelle

Ristorante La Fermata
Strada Bolla, 2
Spinetta Marengo (AL)

Lunedì 17 maggio 2010 ore 20

Partecipano i ristoranti stellati Michelin del gruppo Chic – Charming Italian Chef:

Piemonte: La Fermata - Spinetta Marengo, Riccardo Aiachini / Andrea Ribaldone

Liguria: Baldin - Genova, Chef Luca Collami

Lombardia: Varese, Chef Massimo Sola

Toscana: Piccolo Principe – Viareggio, Chef Giuseppe Mancino

Sicilia: La Capinera – Taormina, Chef Pietro D'Agostino

Per prenotazioni telefonare al 0131.617508 – 339.1399020 mail: lafermata@alice.it



Il menù:

Finger food a sorpresa
Carpenè Malvolti Cuvée Brut

Uovo di gallina, ricci di mare, gamberi bianchi (Andrea Ribaldone)
Roero Arneis Docg, Tenimenti Cà Bianca

Fiori di zucchini, brandade di stock, vellutata di pomodoro e bagna cauda (Luca Collami)
Caligo Sauvignon Collio Doc, Conti Formentini

Pasta con le sarde della tradizione Catanese (Pietro D'Agostino)
Gran Cru Chardonnay Sicilia Igt, Tenuta Rapitalà

Risotto La Fermata (Riccardo Aiachini)
Chersì Barbera d'Asti Superiore Docg, Tenimenti Cà Bianca

Faraona, balsamico, cipolla al sale (Massimo Sola)
Carlo Negri Inferno Valtellina Superiore Docg, Nino Negri

Pepuso toscano (Giuseppe Mancino)
Il Principe Toscana Igt, Machiavelli

Parfait vin santo, trucioli di cantucci (Giuseppe Mancino)
Cannolo siciliano (Pietro D'Agostino)
Cielo d'Alcamo Vendemmia tardiva Sicilia Igt, Tenuta Rapitalà

Costo della cena euro 70, comprese le bevande





QuickTime™ e un decompressore sono necessari per visualizzare quest'immagine.

