

Easy & Chic

A cena con le stelle

Ristorante Atelier
Byblos Art Hotel - Villa Amistà
Via Cedrare, 78
Corrubbio di San Pietro in Cariano (VR)

Lunedì 7 giugno 2010, ore 20

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

Marennà - Sorbo Serico, chef Paolo Barrale
Trattoria L'Artigliere - Brescia, chef Davide Botta
Arco Antico - Savona, chef Flavio Costa
Met - Venezia, chef Corrado Fasolato
Il Colombaio - Casole d'Elsa, chef Umberto Gorizia
Atelier - Corrubbio di S.Pietro in Cariano, chef Fabio Groppi

Costo della cena 70€, comprese le bevande

Per prenotazioni telefonare allo 045.6855555 - marketing@byblosarthotel.com

APERITIVO

Finger food a sorpresa (Fabio Groppi)
Carpenè Malvolti Cuvée Brut

ANTIPASTI

'Pizzaiola': merluzzo, patate, mozzarella liquida e pomodoro affumicato (Paolo Barrale)
Crema di zucchette trombette all'extravergine d'oliva, seppie al nero e scorzette candite di limoni (Flavio Costa)
Insalatina di quaglia, creme brulè al pecorino e salsa di liquirizia (Umberto Gorizia)
Re Manfredi - Bianco Basilicata Igt, Terre degli Svevi
Tufaie - Soave Doc Classico, Bolla

PRIMI PIATTI

Paccheri ripieni di brandade di stoccafisso, con sugo di pomodorini e capperi di Pantelleria (Davide Botta)
Vellutata di patate emulsionata all'olio extravergine d'oliva con anelli di pasta artigianale,
punte d'asparago bianco e gambero rosso (Fabio Groppi)
Risi e bisi crudi, con moeche, scampi e liquirizia (Corrado Fasolato)
Caligo - Sauvignon Collio Doc, Conti Formentini
Furlanà - Friulano Collio Doc, Conti Formentini

SECONDI PIATTI

Pesce azzurro, foie gras, purea soffice di piselli nostrani e profumi d'oriente (Flavio Costa)
Maialino al pepe limonato, cipollotto, composta allo sfusato d'Amalfi (Paolo Barrale)
Tartare di chianina, patate viola e salsa all'aglio selvatico (Umberto Gorizia)
Bardolino Classico Doc, Bolla
Vigneti La Selvanella - Chianti Classico Docg Riserva, Fattorie Melini

DESSERT

Macarons alle fragole (Davide Botta)
Sensazioni di rum e tabacco (Corrado Fasolato)
Recioto della Valpolicella Doc Classico, Bolla

