



**Giovedì 2 agosto 2012 ore 20.30**

## **Grande Serata Chic... a 8 mani**

**Chef Marco Sacco – Piccolo Lago, Verbania**

**Chef Andrea Aprea – Vun del Park Hyatt, Milano**

**Chef Luca Collami – Baldin, Genova**

**Chef Errico Recanati – Andreina, Loreto (AN)**

**Boccone di ricotta fritta, acciughe, pomodoro e basilico  
Battuta di manzo, uovo di quaglia e zabaione alla senape  
Fiore di zuccina, emulsione di stock e olio all'acciuga  
Kebab Zeneize...**

**Spuma di patata, lumache ossolane all'aglio e prezzemolo  
Lavarello, in carpione di aceto nostrano, e miele di acacia  
Conchiglione freddo in farcia di mascarpa  
Patè di fegatini al nero di seppia  
Crocchetta di baccalà, maionese al lampone  
Benvenuto degli Chefs abbinato alla birra DAB Cruda**

### *Menu*

**Gamberi rossi, gazpacho di pomodoro verde,  
olio extra vergine d'oliva dop Riviera Ligure, yogurt, zenzero  
(Andrea Aprea)**

**Ravioli di magro, prescinseua, bottarga affumicata  
(Luca Collami)**

**Il fassone cotto e affumicato su brace di faggio e fumo di ginepro selvaggio,  
riduzione di birra scura  
(Marco Sacco)**

**Crostata di ricotta di pecora, gianduia, salsa alle pesche valpaso, gelato all' amaretto  
(Errico Recanati)**

**Caffè Torrefazione Silvia e piccola pasticceria**

*In abbinamento: Azienda Agricola Agostinetto, Birra artigianale Braufactum*

**Prezzo compresi vini e bevande: 75€**

In collaborazione con  
F.lli De Cecco, Consorzio Olio Riviera Ligure Dop, Torrefazione Caffè Silvia  
Koppertcress, Risoli, HP