



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