

30 maggio 2022

Show cooking a pranzo

Chef Ugo Vario - Ristorante Il Gallo della Checca Ranzo
Trofeo 20-21, dove lo zafferano incontra i
Gamberi di Liguria e zucchine Trombette

€ 5

Menu Cena

Benvenuto con Astoria Wines

Antipasto

Chef Alessandro Billi - Osteria Billis - Tortona
Tagliatelle di Calamaro crudo, crema di ceci,
limone e rosmarino, gambero rosa crudo,
pomodoro candito, fragole e basilico

Chef Andrea Masala - Deperi - Albenga
Il gambero rosso, la nespola gialla e
l'asparago viola

Primi

Chef Vincenzo Agrillo - Ristorante Agrillo - Imperia
Pasta, patate e cozze

Chef Luca Garofalo - Ristorante Golf Garlanda
Raviolo in "Green" variazione di asparago,
toma di pecora Brigasca (presidio Slowfood)

Secondo

Chef Giuseppe Daniele e Gabriele Fiorino - The Manzoni - Milano
Lombo di agnello arrosto,
indivia all'arancia e gin,
ravanelli all'aceo di lampone

Chef Renata Siboni - Ristorante Il Gallo della Checca Ranzo
Chantilly in bilico

Dessert

€ 60

In tavola Acqua Lurisia Stille e Bolle

Carrello dei formaggi by Arrigoni

