

MENÙ **GALA IN ROSA**

8 MARZO 2021

Powered by



COSAPORTO
IL TUO QUALITY DELIVERY

BIELLA, REGALLO

Un capannone industriale in disuso, l'energia simbolica dei torrenti biellesi su cui è affacciato, la passione per la cucina e la grinta di una coppia di giovani:
Chef Claudio Ravinetto e Chiara Prior.

La focaccia genovese alle olive
Lasagnetta di mare (pomodoro, crema di ricotta, gamberi e basilico)
Calamaro ripieno alla Mediterranea, crema di caponata
Cremoso al cioccolato **rosa**, fragole e biscotto al cardamomo



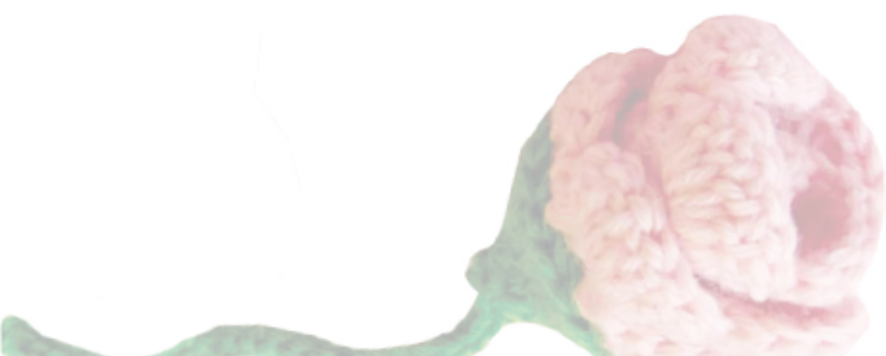
MILANO, FILIPPO LA MANTIA

Filippo La Mantia il celebre chef palermitano in realtà non ama definirsi chef, ma oste e cuoco.

La sua cucina è un omaggio ai piatti più iconici della cucina siciliana.

Filippo La Mantia è palermitano, romano d'adozione ed oggi vive a Milano.

Il cous cous al pesto trapanese, mandorle d'avola, polpo arrostito e capperi caramellati
L'involto di pesce spada e capuliatu di scarola
Il tortino di fragola con frosting alla **rosa**





ROMA, IL CONVIVIO TROIANI

Il Convivio dei Fratelli Troiani offre una cucina stellata nel cuore di Roma, a Piazza Navona. Uno stile personale di cucina riconoscibile che possiamo definire "di prodotto", armoniosa, autentica e meditata, in sintonia con le stagioni e il territorio, in equilibrio fra tradizione e modernità, che non segue le mode ma solo se stessa.

Lasagna con sfoglia di farina di piselli, canocchie, maqui e cacio cavallo
Spigola in vaso cottura con carciofo e patate
Mousse di cioccolato "rosa", arancia e fave di cacao



TORINO, GASTRONOMIA BARBERO



La scelta delle materie prime e degli accostamenti è curata in modo da valorizzare i gusti rispettando il passato: per Aurelio e Claudia significa riproporre i piatti dell'Ostu della nonna in un raffinato menù metropolitano attento alle esigenze di oggi ma che si conserva schietto e sincero.

Quiche Lorraine
Agnolotti di carne con crema parmigiano e burro al tartufo
Sottofiletto di vitello da latte con salsa al pepe e nidi di patate ripieni di salsa mornay
Mousse di fragole



INFORMAZIONI:

La consegna della **DINNER BOX** avverrà in tutte le città **LUNEDÌ 8 MARZO** tra le **ore 18.00** e le **ore 20.30** all'indirizzo indicato durante la prenotazione. Le indicazioni di come deve essere degustata la cena si troveranno su ciascun contenitore. È infatti possibile che ci sia da riscaldare qualche portata.

