



gomitol**rosa**

SOLIDARIETA', BENESSERE, ATTENZIONE ALL'AMBIENTE

8 MARZO
2022

Menù GALA IN ROSA

Powered by



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.

Mantecato di baccalà e patata rossa, olio evo e cipolle caramellate
Lasagnetta pomodoro, prescinseua, basilico e gamberi
Budino al latte di mandorle con coulis di **mirtilli** e terra di cioccolato



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.

Caponata di melanzane
Involtini di vitello con carciofi agglasati
Il dolce **viola** di Filippo



TORINO, 'L BIRICHIN

'L Birichin è da oltre 25 anni il laboratorio creativo di Nicola Batavia, chef e patron che, assieme al suo locale, è diventato parte della storia della città di Torino e della cucina piemontese.

Risotto di Fave, Pecorino e Pere con Grue di Cacao
Guancia di Vitello, Cipolla Rossa Caramellata e Hummus di Cavolfiori
Crema di Ricotta al **viola** su croccanti di Zabaione

BOLOGNA, SFOGLIA RINA

Il successo di questo pastificio, ormai diventato un ristorante, è connesso a un legame familiare profondo. È la nonna Rina, infatti, a insegnare tutto a Lorenzo, il nipote, uno dei pochi sfoglino bolognesi.

Cannoli di pasta sfoglia ripieni di ricotta, scamorza affumicata e radicchio trevigiano
Lasagne in sfoglia alla barbabietola con funghi spugnole e asparagi grigliati
Macarons in sfumatura di **viola**: rose violette e mirtillo



FIRENZE, TOSCANINO

ToscaNino, come già il nome lascia intendere, punta sulle eccellenze del territorio. Dietro il nome ToscaNino ci sono Simone Arnetoli e Laura Tosetti, toscani e fiorentini doc, con una lunghissima esperienza nazionale ed internazionale nel mondo della ristorazione.

Tortelli di patate con ragù di carne bianca e porcini
Pollo al curry verdure e riso basmati
Cheesecake ai **frutti di bosco**



ROMA, GOLINOS

Golinos nasce come laboratorio di cucina per eventi con Chef Andrea Golino, specializzato nella Finger Cuisine, vive e lavora a Roma, popolarissimo per il suo programma "Golfinger", in onda su Gambero Rosso Channel.

Panzanella alla barbabietola, cipolla di Tropea marinata, riduzione di balsamico all'anice stellato
Maiale sous vide, chutney di prugne, cavolo rosso
Tiramisù, ragù di **frutti di bosco**, savoiardo fatto in casa al ribes nero



INFORMAZIONI:

La consegna della **DINNER BOX** avverrà in tutte le città **MARTEDI' 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.