

MATTEO PRANDI

Private Chef

Proposta Menù..... street dinner

Aperitivo

Hot dog

(mini hotdog, salsiccia di bra, cipolla caramellata e salsa rossa piemontese)

Antipasto

Smash Burgher

(croccante al sesamo, carne cruda, comté, salsa crispy e cetriolini pickled)

Primo

Suppli

(Risotto mantecato al pomodoro, scamorza affumicata e polvere di cipolla bruciata)

Secondo

Grissinopoli di agnello

(costoletta di agnello frita, il suo fondo e ketchup di lamponi)

O

Fish and chips

(piccola frittura di pesce, maionese al pomodoro e patate brave)

Dessert

Assoluto di nocciola

(tutte le variazioni della nocciola)