

MATTEO PRANDI
Private Chef

Proposta Menù..... tradizione in evoluzione

Aperitivo

Buns

(mini hamburger di carne cruda, cipolla caramellata e maionese alle nocciole)

Antipasto

Capunet vegetale

(sedano rapa, topinambur, fondo di verdure e spuma al parmigiano)

Primo

Risotto Piemonte

(Risotto mantecato al burro nocciola, salsiccia di bra e toma di langa)

Secondo

Quaglia alla Piemontese

(spinaci, amaretti e salame cotto piemontese)

O

Baccalà e bagnetto verde

(merluzzo in olio cottura, giardiniera di verdure e bagnetto verde)

Dessert

Tradizione

(torta di nocciole e spuma allo zabaione)