KM*

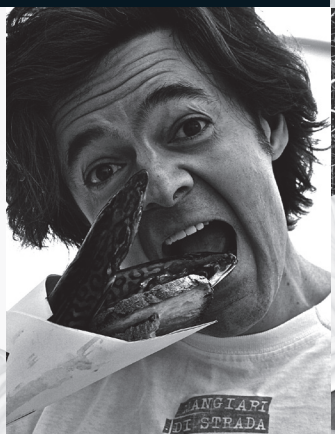
KITCHENMOOD ALLE STELLE

Menu

Espace d'Hotes // 28 aprile 2016

KM*

KITCHENMOOD ALLE STELLE



Eugenio Boer // Essenza
// Macaron salvia e rosmarino con ganache di cuore, fegato di piccione e grue di fave di cacao
// Madelaine alle olive taggiasche e pesto alla genovese

Wicky Priyan // Wicky's
// Sigaro di baccalà

Cristiano Tomei // L'imbuto
// Orto edibile
// Ostriche appoggiate sui carboni ardenti e alga wakame

Marcello Trentini // Magorabin
// "Il Vitello e il Tonno"
Nigiri di tonno crudo avvolto nel girello
// "Oysters-SteakTartare"
Battuta di coscia di manzo al coltello su crema di ostriche

Giuseppe Zen // Mangiari di strada
// Pizza fritta
// Pane di segale fatto in casa con baccalà "brandacujun"

Vermentino 2015 // Poggio al Lupo
Grillo 2015 // Feudo Maccari
Nero d'Avola // Feudo Maccari
Chianti Vigna di Pallino Riserva 2013 // Tenuta Sette Ponti
Grillo 2015 Family & Friends Riserva // Feudo Maccari
Rosè Brut // Feudo Maccari

Wicky Priyan // Wicky's

// Carpaccio di ricciola con crema e polvere di kabozu
e involtini primavera con verdure, baccalà e puntarelle con crema di yuzu

Rosè Feudo Maccari 2015 // Feudo Maccari

Marcello Trentini // Magorabin

// "Animelle, burrata e acciughe"
Animelle di vitello glassate al fondo bruno servite su crema di stracciatella
di burrata, polvere di acciughe disidratate, scorza di limone e foglia d'ostrica

Poggio al Lupo 2014 // Poggio al Lupo

Eugenio Boer // Essenza

// Risotto alla cenere, salmerino di montagna e le sue uova

Crognolo 2014 // Tenuta Sette Ponti

Felice Lo Basso // Felix Lo Basso

// Cannelloni di astice e burrata, crema di piselli e aglio nero

Saia 2013 // Feudo Maccari

Cristiano Tomei // L'imbuto

// Raviolo ripieno di olio, con seppie e polvere di cavolo nero

Mahâris 2013 // Feudo Maccari

Eugenio Roncoroni // Al Mercato
// Sella di lepre, porro bruciato, bernese alla cenere e jus

Oreno 2013 // Tenuta Sette Ponti

Diego Rossi // Trippa
// Uova di seppia, erbe di campo e ciccioli

Orma 2013 // Orma

Diego Rossi // Trippa
// Panna cotta al fieno

Grisolia Passito 2012 // Tenuta Sette Ponti

Si ringrazia

TENUTA SETTE PONTI

TOSCANA

FEUDO MACCARI

Noto

kitchenMOOD

www.kitchenmood.it

Si ringrazia

Table Setting
Alessandra Cattanei Architetto
www.lifeisproject.it

Allestimento
Allestimenti Preziati
www.preziati.com

Direzione artistica e Graphic Design
Junglelink
www.juglelink.it

Location
Maria Licci
www.espacedhotes.it

Sponsor
MGM alimentari
www.mgm-alimentari.it

Attrezzature e Mise en Place
RentToday
www.renttoday.it