

RISTORANTE CASCINA CASAREGGIO

PRESENTA

3 DICEMBRE 2022 – ORE 12:30

Kitchen for Rent!



**“Paolo, Chef per un giorno,
cucina in uno
dei
Borghi più belli d’Italia”!**

MENU

ANTIPASTO

Salame DOP e coppa piacentina
con ciambelline calde di patate
Tortino di zucca e porcini
Involtino di verza con crudo e
mascarpone

PRIMO

Risotto di Paolo al Buttafuoco
con burrata ed acciughe

SECONDO

Scortichina ai porri paglia con
patate arrosto profumate al
rosmarino

DESSERT

Crostata di Valeria con ganache
di cioccolato

CAFFE’

VINI

Cantine Giorgi di Canneto
Pavese

COSTO DEL MENU’

€ 40,00 A PERSONA

EPISODIO 1:

Primo appuntamento che dà risalto ad un territorio, l’Oltrepò Pavese, ricco di storia e di tradizioni enogastronomiche. L’intento è condividere la passione amatoriale per la cucina con ristoranti come Cascina Casareggio che ospitano l’Evento.

Protagonista di ogni episodio un personaggio di spicco che si cimenterà nella preparazione di un piatto che sottolinei lo scopo conviviale dell’iniziativa.

Per questa occasione lo Chef per un giorno sarà **PAOLO BELLOMO** Vice Presidente Confapi Turismo Milano.

I prodotti sono forniti da Pregis S.p.a.