

# R I S T O R A N T E C A S C I N A C A S A R E G G I O

P R E S E N T A

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 Involentino 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

Buttafuoco “Clilele” gentilmente offerto  
dalle Cantine Giorgi

**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 Spa.

Il vino (Buttafuoco “Clilele”) è gentilmente offerto dalle Cantine Giorgi di Canneto Pavese.