

FORNO CONTRA



NATALE 2019

CHEF RICCARDO ZANNI

CONTAMINAZIONI DI RICETTE NATALIZIE



12 dicembre 2019 - ore 20:30

MENU

Vi porteremo a spasso per il mondo con l'ambizione di farvi vivere una nuova esperienza gustativa e suggerirvi qualche idea per stupire i vostri ospiti nelle cene Natalizie.

Chef Riccardo unisce una grande conoscenza della cucina romana e dei suoi segreti all'esperienza nella cucina internazionale acquisita nel suo lungo viaggiare. I cardini dei suoi menu sono: la qualità degli ingredienti, lo studio approfondito di ogni singolo passo, dalla modalità di preparazione fino all'impiattamento. Oggi è Chef del ristorante Cadorin e del Bistrot interni al Grand Hotel Palace di Via Veneto.

LA TRADIZIONE IN VERSIONE ORIENTAL-STREET
involtino primavera farcito di tortellini, servito con salsa al Parmigiano

KEBAB DI POLPO ALLA MODA DI CHEF RICCARDO
kebab di polpo con pita di impasto Inforno Storico, cicoria, pomodori al forno e maionese di acqua di ceci

UNA 'CAPATINA' IN INDIA CI STA...
hamburger di agnello arrosto, insalata di campo, yogurt e mango marinato

LA PIZZA NON PUÒ MANCARE
pizza con lenticchie in umido e cotechino e spolverata di ricotta salata

L'INSALATA DI CESIRA MA SENZA LUPO ALBERTO
insalata iceberg, gallina lessa, gamberi, mostarda di frutta, mandorle e la loro maionese

DULCIS IN FUNDO
semifreddo al torrone siciliano, cioccolato di Modica e arancia

BIRRA DEL BORGO - 25Dodici
La birra di Natale del famoso birrifico artigianale di Borgorose

PER TUTTE LE SIGNORE IN OMAGGIO
UN RICETTARIO NATALIZIO
DELLO CHEF RICCARDO

QUOTA DI PARTECIPAZIONE
EURO 32 A PERSONA
TUTTE LE BEVANDE INCLUSE