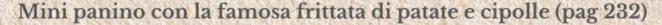
PRESENTAZIONE e L'IBRIdaCENA con Sergio La Chiusa

reading a tavola

con menù ispirato dalla lettura a cura di Chef Mendo Fabio Mendolicchio

Biete erbette con emulsione di scorze di limone e rape grattugiate (pag 194)



Carciofi alla Giudea rivisitati per il pasto frugale con rosario di salsicce (pag 325)

Cimitero dei formaggi con la marmellata ibrida (1 frutto + 1 verdura da indovinare)

Risotto alla milanese con zafferano e variante pancettata (pag 325)

Installazione di dolci per il Cristo (pag 325) Tiramisù con bignè su letto di mousse di mele



