



gomitolrosa

SOLIDARIETA', BENESSERE, ATTENZIONE ALL'AMBIENTE

GALA IN ROSA

Menù



14 NOV 2024

BIELLA, CIRCOLO SOCIALE BIELLESE

Inaugurato nell'ormai lontano 1878 dall'allora re d'Italia Vittorio Emanuele II, il Circolo per oltre un secolo ha rappresentato (ed ancora rappresenta) un luogo esclusivo. Dal 2018 Chef Elion Keci apporta tutta la sua esperienza nella cura a 360° della cucina con grande passione.

Entrée dello Chef

Risotto al macagno e polvere di barbabietola
Tenerone di vitello cotto nel vino bramattera, crema di polenta
Bunet della tradizione con crema di ribes

MILANO, RATANÀ

Chef Cesare Battisti è considerato oggi uno dei cuochi più rappresentativi della cucina di tradizione rivisitata e di qualità, attenta all'utilizzo delle materie prime eccellenti provenienti da piccoli produttori e incentrata sui temi della sostenibilità alimentare, ma anche economica, ambientale e sociale.

Tortelli ricotta erbe al pomodoro
Goulash con polenta
Dolcino

ROMA, GOLINOS

Andrea Golino è uno chef di livello nazionale, specializzato nella Finger Cuisine, e docente della Scuola di cucina del Gambero Rosso. È anche conosciuto per il suo programma "Golfinger", alla sesta stagione, su Gambero Rosso Channel.

Arancino cacio e pepe, ristretto di pomodoro
Vitello, salsa tonnata, pane al pimentòn, polvere di capperi
Chili chocolate cake, salsa al caramello

INFORMAZIONI

La consegna della **DINNER BOX** avverrà in tutte le città **GIOVEDÌ 14 NOVEMBRE** tra le **ore 18.00** e le **ore 20.30** all'indirizzo indicato durante la prenotazione. Le indicazioni di come deve essere degustata la cena si troveranno su ciascun contenitore. È infatti possibile che ci sia da riscaldare qualche portata.

Powered by



WWW.GOMITOLOROSA.ORG