

Altopalato

"le serate storiche"

prima serata: 6 febbraio 2017

"il Rinascimento"

★

Crema di carote e mele allo zenzero

Focaccine alle noci

Torta buona alla lombarda

★

Polpettone di pesce alla milanese

(di C.Nascia, cuoco palermitano al servizio di Ranuccio Farnese di Parma)

Tortelli d'herbe alla lombarda

(dal pranzo di nozze di Gian Galeazzo Sforza II e Isabella d'Aragona)

Vitello "empito"

(di B. Stefani Ducato di Mantova)

★

"Perfetto" alle bucce d'agrumi

(pasticceria di corte napoletana)

Piccoli dolci:

Biancomangiare alle mandorle

Torta in balconata

Pasticciotti all'arancia

★

« Cuvée Les Etoiles de la Gastronomie Cœur de Rosé »

Champagne Steinbruck

★

Cuvée Les Etoiles de la Gastronomie Prestige Millesimé 2006

Champagne Steinbruck

Il Frappato di Vittoria 2015

Valle Dell'Aczie

I Capitelli 2011

Anselmi

≈

Chef di cucina: Alessandro Procopio

con Marco Marini e Stefano Mazzico