

Eventi

25 Maggio 2020

Il crudo secondo Dembech al Mercato Coperto

Cena degustazione con abbinamento di crudità di pesce e formaggi a cura dello chef Alessandro Dembech



25 Maggio 2020 Il crudo secondo Alessandro Dembech. Cena degustazione con abbinamento di crudità di pesce e formaggi, nel pieno rispetto dei protocolli e delle normative in vigore, al mercato Coperto di piazza Andrea Costa (0544 244611).

Ecco il menù:- Alici di lampara (Porto Santo Spirito, Puglia) con cacio, pepe e lime

- Asparagi croccanti, gamberi viola (Porto Santo Spirito, Puglia), ricotta di capra, uova di quaglia, bottarga

- Riso mantecato al gorgonzola, Ostriche Perle Noir (Normandia, Francia), fave, salicornia

- Ricciola cotta e cruda (Mediterraneo), patate schiacciate con scamorza affumicata, semi di pomodorini, alghe Dulse

- Gelato al Parmigiano Reggiano D.O.P., caviale di aceto balsamico, Durone di Vignola al sangiovese.

In più, in abbinamento, per chi lo vorrà, degustazione di vini a cura del sommelier Andrea Spada:

Entrata e antipasto

Spumante metodo Classico “Valentino” Riserva Elena
(Chardonnay/Pinot Nero 48 mesi sui lieviti),
Rocche di Manzoni

Primo piatto

Verdicchio di Jesi biologico “Back to basic”
annata 2018, Azienda Santa Barbara

Secondo piatto

Garganega biologico “Masieri” annata 2018, Angiolino Maule

La cena ha un costo di 40 euro, l’abbinamento vini 15 euro. □