



11 Dicembre 2020
I GIGLI DEL CAMPO
CHRISTMAS CHARITY
DINNER 2020
Delivery edition

4 PORTATE MENU READY TO CHEF

NATALE DI MARE

Per gli amanti del pesce, un percorso gastronomico inedito e creativo, dai sapori delicati e con un dolcissimo finale.

ANTIPASTO



IMPIATTARE

TERRINA DI SALMONE SELVAGGIO D' ALASKA AL BASILICO CON CRUMBLE DI RISO VENERE E CREMA D'AVOCADO

Posizionare il crumble di riso **sul piatto**, **adagiarvi sopra** la terrina di salmone a **temperatura ambiente** e **guarnire** con la salsa all'avocado.

ALLERGENI TERRINA: LATTE, PESCE

PRIMO



COTTURA
3 min



PADELLA
5 min

RAVIOLI GOLD AI GAMBERI DI MAZARA PROFUMATI AL LIMONE DEL GARDA CON VELLUTATA DI CROSTACEI E CHIPS DI CARDONCELLO

Cuocere i ravioli in **acqua salata** per circa **3 minuti**, nel frattempo **scaldare** in una **padella** la salsa. Una volta cotti, **spadellare** i ravioli con la salsa **aggiungendo** poca **acqua di cottura** se necessita, per renderla più cremosa. Prima di servire **adagiarvi sopra** le chips di cardoncello.

ALLERGENI RAVIOLI: CROSTACEI, GLUTINE, UOVA

ALLERGENI SALSA: CROSTACEI, SEDANO

SECONDO



FORNO 160°
8 min

BLACK COD IN PANATURA MULTI GRAIN CON PATATINE AROMATICHE

Rimuovere la **pellicola** protettiva e **infornare** in forno **preriscaldato a 160°** per circa **8 minuti**. **Posizionare** le patate e il pesce nel piatto **guarnire** con la panna acida e le erbe aromatiche.

ALLERGENI BLACK COD: PESCE ALLERGENI SALSA: LATTE

DESSERT



IMPIATTARE

TORTINO AL FRUTTO DELLA PASSIONE GLASSATO AL CIOCCOLATO RUBY

Posizionare il tortino nel piatto e **decorare** con la salsa alla vaniglia.

ALLERGENI TORTINO: LATTE, UOVA, GLUTINE, FRUTTA A GUSCIO ALLERGENI SALSA: UOVA, LATTE, GLUTINE

... e buon appetito!

A NOME DEGLI CHEF CHE HANNO PREPARATO LA TUA COOKING BOX

AURORA COMPIERCHIO, EUGENIO MORENI, CRISTIAN CENA, LUCA BOVIO, GIANCARLO TORREANI, ANGELO SALEMI