

In collaborazione con:



Papillon
EVENTI

www.operasanfrancesco.it

GRANDI CUOCHI ALL'OPERA



MENU CARLO CRACCO

4 OTTOBRE 2009





Quella di Carlo Cracco è una cucina innovativa che riesce a rivisitare i piatti della tradizione italiana riproponendoli in una chiave contemporanea.

L'abilità di Cracco è quella di riuscire a combinare in maniera precisa e nuova i sapori e le consistenze degli alimenti giocando sui loro contrasti per arrivare a stupire e meravigliare il cliente.

Una cucina quindi che offre un'alternativa originale, professionale e responsabile nel panorama dell'arte culinaria italiana grazie ai suoi piatti che sono allo stesso tempo cerebrali e di cuore.

cracco
RISTORANTE IN MILANO

MENU



INSALATA RUSSA CAMELLATA

TUORLO D'UOVO MARINATO
CON FONDUTA LEGGERA DI GRANA PADANO
E SEMI DI BASILICO

RISOTTO ALLO ZAFFERANO
CON FILONI DI VITELLO

PUNTA DI VITELLO FONDENTE
CON PUREA DI SEDANO RAPA E CASTAGNE

CREMA DI CIOCCOLATO GIANDUJA E CAFFÈ

CAMELLA MOU AL CIOCCOLATO E LIMONE
E CAFFÈ