

Si ringrazia:

VE
ZZO
LI



Ca' del Bosco



TENUTA SETTE PONTI



VALVERDE

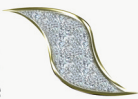
la forma dell'acqua



SALVIA E. & G. S.A.S.

Commercio all'ingrosso prodotti alimentari ortofruttili
Servizio di Ristorazione
Sede legale e operativa: via Friuli 8 int. - 20135 MILANO
Tel. 0255188750 - 025400970
Fax: 0255018855 Segr.tel. 025518851
C.F./P.I. 06428070967
E-mail: info@salviaortofrutta.it

PARTY
RENTAL
noleggiamo
elegance



www.operasanfrancesco.it

GRANDI
CUOCHI ALL'OPERA



MENU

PIETRO LEEMANN

18 OTTOBRE 2009



OSF 1959 - 2009
OPERA SAN FRANCESCO
PRO FONDI
FRANCESCO



La filosofia culinaria di Leemann parte dal presupposto che la cucina è una delle arti più raffinate e complete, dove tutti i sensi, vista, udito, tatto, gusto, odorato, sono stimolati.

Grande attenzione è dedicata quindi non solo al gusto del cibo, elemento cardine della cucina tradizionale, ma anche alla consistenza, al profumo, all'architettura dei piatti, in un gioco di colori e forme geometriche che danno vita a piatti dai nomi improbabili.

Secondo Pietro Leemann l'arte della cucina in quanto tale non nutre solo il corpo, ma anche la mente e lo spirito, per una sensazione di benessere sensoriale totale.

Joia.

MENU



INASPETTATA SOSTANZA

Carpaccio d'anguria con panissa croccante,
erba cipollina e il mio aceto aromatico

APPETITOSO PRIMA,

GOLOSO DENTRO, PERSISTENTE POI

Risotto con zucca, scorza di limone e timo,
contrasto di miele d'abete, spuma soffice di taleggio
e funghi porcini

PUNTO DI SVOLTA

Flan di ricotta e broccoli
con salsa di parmigiano e
contrasto di balsamico di 25 anni

GONG

Frutti di bosco con salsa vaporosa,
biscotti croccanti,
contrastati delicati di vaniglia e menta