

GVALTIERO  MARCHESI

Ferrarelle.

R I S T O R A N T E
TEATRO ALLA SCALA

il Marchesino

www.operasanfrancesco.it

GRANDI
CUOCHI ALL'OPERA



M E N U

GUALTIERO MARCHESI

11 OTTOBRE 2009





“La mia cucina vuole nutrire il corpo in modo sano, appagando ognuno dei nostri cinque sensi e allo stesso tempo l'intelletto.

Nei miei piatti il cliente trova i sapori autentici, il gusto di ciò che è buono, sperimenta la mia professionalità e la mia personalità, la mia esperienza e la mia arte, il mio intuito e -come dice mia figlia Paola- può gustare "il bello puro che è il vero buono".”

Enalterio Marchesi

MENU



MOZZARELLA E POMODORINI

*“Pratobianco” 2008
IGT Emilia - Torre Fornello*

LA MINEXTRA

CARRÉ DI VITELLO AL FORNO, GNOCCHETTI CROCCANTI

*Valpolicella Classico Superiore “Ripasso”
Tommasi Viticoltori*

LA SCARPETTA

PERA AL VINO ROSSO, BISCOTTO ALLA CANNELLA, SPUMA AL MASCARPONE

*Recioto della Valpolicella
Tommasi Viticoltori*

Oggi, abbiamo imbandito materia e sapore.
Questa è la vera missione quotidiana del cuoco.
E usate anche le mani per rendere
più vera e allegra la tavola,
ma soprattutto gustare i piatti
per ciò di cui sono fatti.
Al pane pensateci solo alla fine,
prima del dolce.
Sarà il suo trionfo
in una memorabile scarpetta.

Enalberto Marchesi