



## IL MENU DI PESCE

secondo lo Chef Andrea Valentineti

Una serata in compagnia dello Chef Andrea Valentineti, Chef patron del Ristorante Radici di Padova.

*"Ex Alajmo, sta costruendo un piccolo polo del buon gusto in città. La sua è una cucina contemporanea con tanto territorio".* Così *Identità Golose*, primo congresso italiano di alta cucina e pasticceria internazionali, parla di Andrea.



Lo Chef Valentineti ci guiderà in un percorso straordinario attraverso un menu di pesce che vi sorprenderà per ingredienti, abbinamenti, colori, profumi, sapori e golosità!

In una serata potrete gustare piatti speciali che altri si recano al ristorante per assaggiare...non lasciatevi sfuggire l'occasione di questo viaggio indimenticabile

In questa serata lo Chef Valentineti ci insegnerà, e farà degustare, questi piatti:

- Ricciola nel mediterraneo
- Spaghetto in assoluto
- Rombo tartufo funghi e patata
- Yuzu cocco pepe sichuan



Il Costo del corso è di 65,00 Euro



Chiamami al  
347 8935669  
per qualsiasi  
informazione  
o per iscriverti.  
Ti aspetto  
Bon appetit...!