



## LA CUCINA DELLA TRADIZIONE STELLATA!

con **Simone Camellini**

Una serata in compagnia di uno Chef stellato:  
Simone Camellini, già Executive Chef presso La Montecchia, ristorante del Golf Club del Gruppo Alajmo a Selvazzano.  
Simone, insieme a Massimiliano Alajmo, ha rivoluzionato anni fa la carta del ristorante, puntando su naturalità, digeribilità, leggerezza, salute e mettendo l'orto al primo posto (tanto che *Orto* è anche il nome del menu degustazione).



Lo Chef Camellini ci guiderà in un percorso straordinario attraverso un menu per raffinati carnivori che, ve lo assicuro, vi sorprenderà per ingredienti, abbinamenti, colori sapori e golosità!

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

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

### ANTIPASTI

- Millefoglie di paté di fegatini con capperi, composta di pere e insalatina

### PRIMI:

- Risotto di verze e sfilacci d'oca

### SECONDI:

- Petto di faraona in crosta di castagne con misticanza

### DOLCI :

- La mia zuppa inglese



Il Costo del corso è di 70,00 Euro



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