



*L'Associazione Culturale Ca dj'Amis In collaborazione
con Hotel de Paris Sanremo*

A tavola con Rossini

Cena & Concerto a € 70,00 a persona

Per info e prenotazioni non oltre il 25 Febbraio Phone +39 0184 1925259

Menù

GIOVEDÌ 28 FEBBRAIO ORE 20.00



Rossini, oltre che un grande musicista, fu anche un raffinato buongustaio. Nelle sue biografie spesso gli viene attribuita questa frase: "Non conosco una occupazione migliore del mangiare, cioè, del mangiare veramente. L'appetito è per lo stomaco quello che l'amore è per il cuore.

Lo stomaco è il direttore che dirige la grande orchestra delle nostre passioni".

Nella sua corrispondenza poi, si legge: "Dopo il non far nulla, io non conosco occupazione per me più deliziosa del mangiare, mangiare come si deve, intendiamoci."

Da Napoli si faceva portare i maccheroni, da Siviglia i prosciutti, da Gorgonzola il formaggio, da Milano il panettone. I regali da lui più graditi erano le mortadelle, gli insaccati e gli zamponi, ma in particolare, aveva una passione per il tartufo.



HOTEL DE PARIS SANREMO
★★★★

"Insalata benedetta" su crostino di pane casereccio
con lamelle di pollo e prosciutto



Timballo di maccheroncini" con leggera crema di funghi
porcini e tartufo gratinati al forno



"Tournedos alla Rossini" con medaglione di foie gras e tartufo
"Carciofi al Madera" e sfera di patate gratinate



Sabone freddo all'arancio candito
Piccola pasticceria



Ricette originali interpretate dallo chef
Chef de cuisine
Luca Diano

Vini

Langhe DOC Arneis 2011 Rocche Costamagna – La Morra CN

Dolcetto d'Alba DOC Murrae 2011 Rocche Costamagna – La Morra CN

Langhe DOC Nebbiolo Roccardo 2011 Rocche Costamagna – La Morra CN

Moscato d'Asti DOCG dei "Giari" Ca' dei Mandorli – Castel Rocchero AT

Hotel de Paris Sanremo**** - Corso Imperatrice 66
18038 Sanremo (Imperia) www.hoteldeparissanremo.it



HOTEL DE PARIS SANREMO
