

Milano Temp. Max... :



APRI LE RUBRICHE

HOME

CHI SIAMO

ARCHIVIO

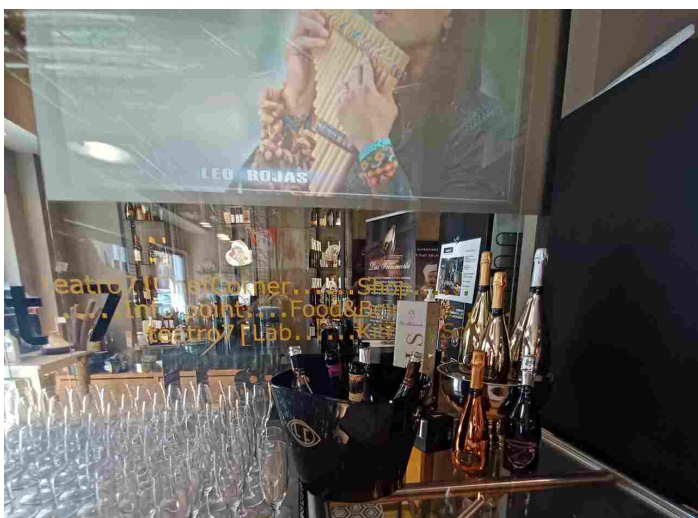
CONTATTI

LINK

REGISTRATI

TU SEI QUI

Home → News



## Aperiluxury di teatro7lab-scuola cucina a Milano in zona Isola

19/07/2022

Aperiluxury di **teatro7lab-scuola cucina a Milano in zona Isola**

**Teatro7lab**, sempre protagonista di eventi originali, ha fatto da cornice alla presentazione di una nuova formula: L'**Aperiluxury**. Ovvero, i grandi Docg della linea **LF Gold Luis Franciacorta** abbinati ai **Salumi di mare** e alle acciughe del cantabrico di **Medimer**.

Idea innovativa, stuzzicante, e soprattutto buonissima!

Il resident chef di **teatro7lab**, **Alessandro De Santis**, ha proposto questo stuzzicante menu:

- bresaola di tonno con elisir di sciroppo franciacorta e crescione -pesce spada su letto crema ajo blanco
- tonno in porchetta con agro di scalogno al grand marnier e olio di cannella
- filetti di acciughe del cantabrico con selezione di burro, oli e sali aromatici
- pacchero ripieno di ragù di tonno

Ad accompagnare queste prelibatezze, focaccia al nero di seppia, gazpacho di pomodori datterini e basilico orientale, olio grand cru misignano, sali aromatici e, chicca finale, il **peperone crusco**, parte importante della tradizione lucana; quelli presentati a **teatro7** sono i "**Pepecrusco**" di Senise. IGP dal 1996 e davvero una bontà.

[www.teatro7.com](http://www.teatro7.com)

Torna