

Infoverona.it, 30 marzo 2013



Cooking show pasquale al Due Torri

Connubio di eccellenze per la spettacolare Pasqua al Due Torri Hotel, con un cooking show a quattro mani dell'executive chef Sergio Maggio del Ristorante Due Torri Lounge e del Maestro Pasticcere Luca Dall'Omo.

Una performance gastronomica che darà vita a numerosi dessert, tra uova di cioccolato, colombe farcite e un'ampia scelta di piccola pasticceria internazionale e locale: macaron ai tre gusti, gelato al marshmallow, sospiri di Romeo e baci di Giulietta.

Anche il menù del pranzo è in perfetto equilibrio tra tradizione regionale e interpretazione creativa. In apertura, annaffiata da un rotondo champenoise de' Frescobaldi, terrina di carni fredde da cortile in gelatina con salsa di rafano. A seguire, soufflé di formaggio fresco di capra con miele allo zenzero e bouquet di insalatina. Primo a tema: l'uovo nel raviolo con tartufo e parmigiano delle vacche rosse. Ancora, il tradizionale arrosto di agnello, con pecorino e menta su spuma di patate con citronette di limoni costiera.

Per informazioni 045 595044