



Pasqua al Due Torri: show desserting



Show cooking e desserting in tandem: la Pasqua a sorpresa del Due torri hotel di Verona. A due passi dal celebre balcone di Giulietta, da Piazza Bra e dall'Arena, spettacolare pranzo di Pasqua al Due Torri Hotel, con lo show cooking 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, sospiri di Romeo, baci di Giulietta... Per l'occasione, i due chef si esibiranno in una scenografica performance live a quattro mani. Ingrediente trasversale, il cioccolato, declinato in forme e dessert differenti: dalle tradizionali uova e colombe a dolci sofisticati e innovati, che saranno rivelati solo il giorno dello "spettacolo", oltre a un'ampia scelta di piccola pasticceria. Gli ospiti potranno sbizzarrirsi tra i romantici e internazionali macaron ai tre gusti, una selezione di dolci veronesi dedicati alla storia e alle leggende della città e, ancora, gelato al marshmallow, sospiri di Romeo – cestini alla nocciola – accompagnati dai baci di Giulietta – spume al cioccolato.



Nelle sale del Due Torri Lounge, sotto la maestosa serie di arcate trecentesche, anche il menù del pranzo – che anticipa l'esclusivo show desserting – è in perfetto equilibrio tra interpretazione creativa e all'avanguardia e tradizione gastronomica regionale e nazionale.

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.