

ROCO'S lab



Cena a 6 mani

MATTIA CICERONE OSPITA GLI CHEF

FABIO MAZZOLINI DI DALIE E FAGIOLI E ALBERTO BERTANI DEL QBDUEPUNTOZERO

Lunedì 27 febbraio - 20:30

MENÙ

ENTRÉE

Maritozzo, mousse alla mortadella e pistacchio tostato salato

LE PIZZE

Base tonda romana - impasto ad alta idratazione realizzato con farine semintegrali Gorgonzola e mascarpone, broccoletti in due consistenze, trota affumicata e mandorle tostate
by Mattia Cicerone & Fabio Mazzolini

Base agricola - impasto realizzato con farine di orzo e riso arricchito con semi misti Crema di carote affumicata, pluma di maiale della Lomellina allo yakitori e salsa al wasabi
by Mattia Cicerone & Alberto Bertani

Base Doppio tranch – impasto imbottito croccante Formaggella del Bagnolo stagionata alle erbe aromatiche, friggittelli e confettura di cipolle rosse agrodolci

By Mattia Cicerone & Alberto Bertani e Fabio Mazzolini

DOLCI

Gargnano amore mio
Frolla, caramello salato ai capperi, cremoso al cioccolato bianco e limone, chantilly al mascarpone e capperi sabbiati
by Alberto Bertani

Pan bauletto tostato, tatin alle mele e crema alla fava tonka
by Fabio Mazzolini

La serata sarà accompagnata dai vini di Mattia Vezzola della Cantina Costaripa

Acqua e caffè

