





i capolavori del gusto

Aperitivo sotto Le Stelle

Domenica 24 settembre Ore 21,00

Ristorante Da Gigi chef Emiliano Stagi

Coltellaccio gratinato con maionese ai lamponi della Garfagnana

Osteria La Tecchia chef Mattia Antonima

Tartare di chianina IKURA e Ramen

Trattoria Peposo chef Manuel Di Gregorio

Ratatouille

Alex Ristorante Enoteca chef Gabriele Polonia

Panipuri di coltellacci, crema di caprino, caviale di salmone

Ristorante la Martinatica chef Francesco D'Agostino

Omaggio a Pierangelini

CRO di Porta a Lucca chef Domenico Testa

Intruglia del Cro con mais trentolino autoctono del Molino Angeli

Ristorante FRANCO Mare chef Alessandro Ferrarini

Tartufo e funghi

& cooking show Fusion di Saghar SETAREH

Durante la serata corner dedicati alla Coppa Piacentina, al Culatello e al Parmigiano Reggiano

