

PRENOTAZIONI

Le prenotazioni sono da perfezionarsi tramite:

e-mail: r_clerici@cfpcomo.com

tel: 031 571055 - 031 574000 interno 256

fax 031 575047

Posti limitati

COMO - MONTEOLIMPINO - via Bellinzona, 88 -

tel. 031 571055 - 574000 - fax 031 575047 - info@cfpcomo.com - www.cfpcomo.com



Provincia
di Como

28 GENNAIO 2016



I GRANDI CHEF AL CFP

Vincenzo Carola

“Vecchio Saracino”



PRENOTAZIONI

Le prenotazioni sono da perfezionarsi tramite:

e-mail: r_clerici@cfpcomo.com

tel: 031 571055 - 031 574000 interno 256

fax 031 575047

Posti limitati

COMO - MONTEOLIMPINO - via Bellinzona, 88 -

tel. 031 571055 - 574000 - fax 031 575047 - info@cfpcomo.com - www.cfpcomo.com



Provincia
di Como

12 FEBBRAIO 2016



I GRANDI CHEF AL CFP

Davide Caranchini

“Materia”



Menu

Aperitivo

Puntarelle dell'orto con salsa catalana

Antipasto

**Freschezza del mare, Tartare,
Crudo di carciofi e agrumi bitter**

Primo

**Cortecce di pasta fresca, ceci di Cicerale, ventresca di
Spada e cipolla caramellata al rosmarino**

Secondo

Trancio di spada al pane piastrato, cime di rapa, olive e limone

Dolce

**Tiramisù alla moda del Cilento

Vini in abbinamento alle portate

De Conciliis Fiano Bacioilcielo

Saracé Fiano Polito

Kratos Fiano Luigi Maffini

Polito Elisir di bacco

Menu

Pane, salmerino, cerfoglio

*

Porro, cenere, yogurt

*

Barbabietola al carbone, sedano rapa, levistico

*

Cavolfiore, lievito, bottarga di lavarello

*

Riso, crescione, rafano, miele di castagno

*

Faraona, insalate, estratto di rosmarino

*

Topinambur, fieno, frutto della passione, caffè

*

Marshmallow alle foglie di castagno

Degustazione Vini in abbinamento alle portate

I GRANDI CHEF AL CFP

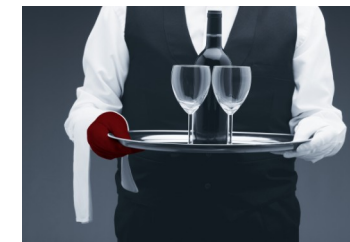
28 GENNAIO 2016

VINCENZO CAROLA

“Vecchio Saracino”

Nato nel 1979 è discendente della più antica famiglia di ristoratori del Cilento (famiglia Carola, IV generazione).

Chef e proprietario del “Vecchio Saracino”, storico Ristorante che dagli anni ‘60 ha accolto ospiti di levatura internazionale, tra i quali spicca la Famiglia Savoia. Si propone come ambasciatore di una Cucina strettamente legata alla Dieta Mediterranea e al modello nutrizionale tipico del Cilento Antico. La continua ricerca e la valorizzazione della tradizione oltre i confini nazionali ha portato lo Chef agropolese a proporre il pesce fresco ed i prodotti mediterranei "doc" in tutta Europa, come testimoniano le ospitate internazionali tra i quali spiccano quelle numerose di Berlino.



I GRANDI CHEF AL CFP

Ore 19.30 Aperitivo di benvenuto

Ore 20.00 Tutti a tavola

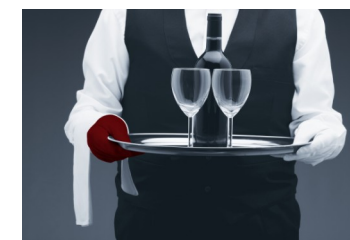
Contributo € 40 - vini inclusi

12 FEBBRAIO 2016

DAVIDE CARANCHINI

“Materia”

Comasco, classe 1990, 4°posto alle Olimpiadi di Cucina di Erfurt, gavetta al Gordon Ramsay (Maze), a “Le Gavroche” da Michel Roux Jr. e all’Apsleys da Heinz Beck. Dopo aver carpito segreti al prestigioso Noma di Copenhagen, prosegue l’esperienza alla somma Enoteca Pinchiorri di Firenze. Dal dicembre 2013 è tornato a casa e riparte da solista: latitudine 45°nord, longitudine 9°est, che sono le coordinate di Como. Propone una cucina fortemente creativa e mai banale, legata alla valorizzazione delle materie prime del territorio. Numerosi i riconoscimenti ricevuti, che lo annoverano tra i 10 migliori chef emergenti d’Italia nel 2015 e miglior chef emergente in Lombardia per l’anno 2016.



I GRANDI CHEF AL CFP

Ore 19.30 Aperitivo di benvenuto

Ore 20.00 Tutti a tavola

Contributo € 40 - vini inclusi