

Trattoria “Al Paradiso”

Cucinare con i fiori

Venerdì 26 Aprile 2024

ore: 17:30



Concludiamo i 3 appuntamenti del format “Amici e Dintorni” della Trattoria Al Paradiso, con un evento speciale dedicato ai fiori e al loro impiego in cucina.

A condurlo sarà Annamaria che ai fiori e all’ospitalità ha dedicato gran parte della sua vita.

Il laboratorio finirà “in bellezza e bontà”, con un menu degustazione ideato dallo Chef Loris Plazzotta, per valorizzare i fiori raccolti nel Parco delle Risorgive.

Programma:

- Raccolta dei fiori (Sambuco, Acacia, Rose ecc.)
- Laboratorio dedicato alla produzione dello sciroppo di Sambuco, con realizzazione dell’aperitivo
- Fiori d’acacia fritti, un antipasto insolito e dal profumo inebriante
- Mostarda di Rose, come farla a casa

Si prosegue a cena con

Menù

Sformatino di borragine con crema a base dei suoi fiori e gel di prezzemolo

Risotto mantecato ai fiori di sambuco e Ribolla Gialla

Filetto di maiale lardellato con mostarda di rose e purè al profumo di aglio orsino

Mousse di cioccolato bianco e pistilli di zafferano delle “Terre di Mezzo” con cialda di mandorla

Pura Vida Cafè

Vini in abbinamento inclusi

Quota a persona: 65 euro (laboratorio + cena)

Per prenotarvi, ecco i nostri riferimenti:

Tel. e Whatsapp: 0432 777000

Email: info@trattoriaparadiso.it

#TrattoriaAlParadiso