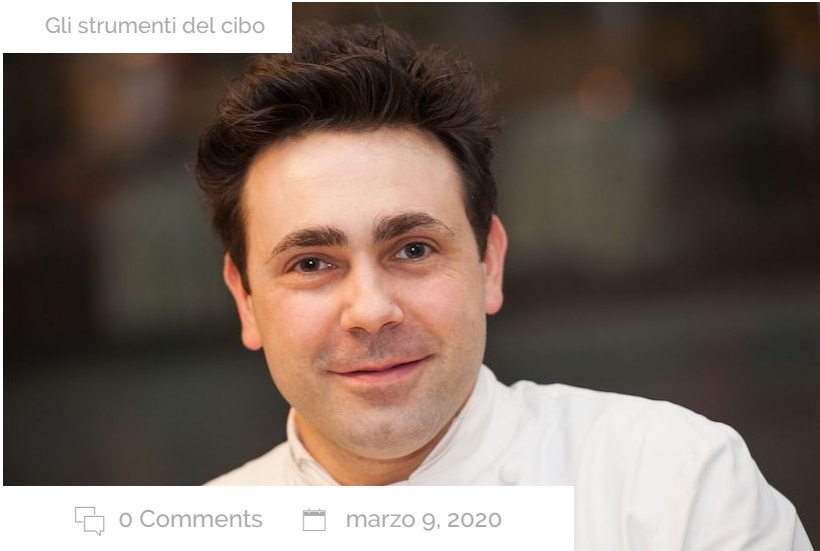


Giovedì 12 Mar 2020

Gli strumenti del cibo



0 Comments marzo 9, 2020

I piatti dello chef Daniel Canzian a domicilio

„ Anche gli chef corrono ai ripari. E visto le chiusure forzate imposte dal governo, in molte città italiane, nascono nuove idee, come quella di Daniel Canzian e la sua cucina in delivery.

Dopo l'apertura al take away e alla consegna a domicilio di Wicky Pryan, lo chef veneto Canzian lancia l'iniziativa "DanielCanzian a casa tua".

L'obiettivo è recapitare a casa dei milanesi i piatti della cucina italiana contemporanea del ristorante di via San Marco, pronti per essere preparati e serviti con i consigli dello chef.

Per il nuovo servizio a domicilio, Daniel Canzian ha ideato quattro i menù e una proposta di finger food, da abbinare al momento dell'aperitivo.

Il servizio del Ristorante DanielCanzian è su prenotazione per

Mag N° 137 – 09/03/2020



SCARICA GRATIS IL TUO MAG



Il servizio del Ristorante DanielCanzian è su prenotazione, per un minimo di due persone. Si consiglia di telefonare allo 02 63793837 o scrivere a info@danielcanzian.com.

La consegna ha, inoltre, un prezzo di 10 euro e diventa gratuita per gli ordini superiore alle quattro persone.



Di seguito i menù completi:

Proposta 1

Grissini

Pane integrale al lievito madre

Focaccia

Pane sfogliato al mais

Carciofi alla romana, spinaci e mentuccia

Tortelli ripieni di faraona, salsa al marsala nocciole e pompelmo
rosa

Goulash di polpo alla paprika peruviana affumicata

La Millefoglie...

Caramellata alle tre vaniglie agrumi sciroppati e rosmarino

Prezzo: 50 euro a persona

Proposta 2

Grissini

Pane integrale al lievito madre

Pane sfogliato al mais

Carpaccio di sedano di Verona cicorino selvatico, nocciole
condimento al balsamico

Gnocchi di patate dorati e ripieni di baccalà mantecato
puntarelle e salsa siracusana

Petto di faraona arrosto carote e salsa al curry tostato

Panna cotta al dragoncello, rabarbaro e Campari

Prezzo: 55 euro a persona

Proposta 3

Grissini

Pane integrale al lievito madre

Focaccia

Pane sfogliato al mais

San Pietro all'olio dolce di mandorle finocchi e arance alla
siciliana

Cappelletti alle cicale di mare in guazzetto mediterraneo

Piccione e Dim sum di verze patate e arance arrosto

Torta sacher al caffè cardamomo e arancia

Prezzo: 60 euro a persona

Proposta 4

Grissini

Pane integrale al lievito madre

Focaccia

Pane sfogliato al mais

Brodetto vivace ai frutti di mare dell'alto Adriatico

Divisionismo in cucina... un risotto Expo-nenziale

Il rustin negà a modo mio... nell'interpretazione di Marzo 2020

Meringhette cremoso-croccanti alla nocciola, cacao e cocco

Prezzo: 70 euro a persona

Finger food da abbinare all'aperitivo