

RICETTE GRANDI CHEF

Pranzo di Pasqua a domicilio, come funziona e le proposte degli chef in tutta Italia



Lo chef **Daniel Canzian** del ristorante *Daniel* è stato tra i primi ad aver scommesso sulla consegna a domicilio per **Pasqua e Pasquetta 2020** e con il suo ristorante propone un percorso pensato ad hoc: una **degustazione di cinque portate**, proposta in abbinamento a una selezione di bollicine francesi, etichette italiane, oppure con il "Prosecco dello chef". Le ordinazioni devono essere effettuate entro le ore 12:00 di venerdì 10 aprile al numero 02 63793837 o alla mail (il servizio viene attivato per un minimo di 2 persone; il costo della consegna è di 10 euro, mentre per gli ordini da 4 persone in su il delivery è gratuito).

Ecco qui di seguito il menu di Daniel a Casa Tua per Pasqua e Pasquetta: Pan marchigiano, Focaccia ligure, Pan Libro, Crostata agli asparagi e primizie primaverili (Alla farina di mais, asparagi e primizie primaverili); Pan bagnà alla livornese (Pane al latte accompagnato da un pinzimonio di ortaggi, nettare rosso di nostra produzione, alici di fresca marinatura), Paccheri ripieni, ricotta di bufala e salsa alle noci (Paccheri ripieni di ricotta di bufala, borragine ed erbe spontanee); Branzino da lenza alla ratatouille di verdure

primaverili, pistacchi tostati (Minimo per due persone) oppure Arrostitino di vitello al forno servito con il suo sugo di cottura, timballo di patate e ortaggi di stagione (Minimo per due persone); Sfera di cioccolato omaggio ad Arnaldo Pomodoro, salsa ai frutti esotici.

Prezzo menu: euro 70 (selezione vino: Prosecco Due Valli, il prosecco dello chef, 28 euro; Franciacorta Berlucchi cuvée JRE n.4, 60 euro; Champagne Duval-Leroy Maison Troisgros, 90 euro; Inzolia Terre di Bruca, 38 euro; Cont'Ugo Antinori, 80 euro)