

Chef e Ristoranti

L'estate italiana di Daniel Canzian

22 luglio 2020



C'è una nuova proposta da non perdere nel ristorante di [Daniel Canzian](#) nel quartiere di Brera, a Milano, un menu assolutamente dedicato all'estate, inedito e con i migliori ingredienti stagionali, forte del principio che, oggi più che mai, la stagionalità è alla base della sostenibilità (e del gusto).

Il nome del menu, disponibile solo su prenotazione e solo per i mesi di luglio e agosto, è Estate Italiana e racchiude un percorso di degustazione di quattro portate che esprimono freschezza assoluta e amplificano i sapori delle materie prime italiane, personalmente selezionate dallo chef fin dall'apertura del suo locale.

Il menu Estate Italiana, comprende Carpaccio di pomodori di Sorrento, bufala campana ed erbe fini; Insalata di spaghetti integrali, code di scampi e salsa orientale; Branzino e anguria e Pesca "Melba", il tutto accompagnato da una flute di Franciacorta Cuvée nata dalla collaborazione fra JRE, di cui è membro del Board dal 2019, e Berlucchi.

Non solo, chi prenoterà il menu (almeno 24 ore prima!) scrivendo a booking@danielcanzian.com o telefonando allo 02 63793837, riceverà in regalo un buono sconto del 20% sui nuovi corsi di cucina in partenza a settembre.

Il ritratto di Daniel Canzian è di Lorenzo Rui.