Starhotels, al Rosa Grand Milano torna Eataly Cooking Stars

Dopo il grande successo di pubblico e critica della precedente edizione 2016, a partire dal 9 marzo al Ristorante **Sfizio by Eataly** del Rosa Grand Milano - Starhotels Collezione torna **Eataly Cooking Stars**, un omaggio all'alta cucina d'autore firmato Eataly, che dal 2015 è partner della ristorazione di Starhotels in Italia. Il Rosa Grand ospiterà **da marzo a novembre** 2017 un calendario di cene stellate in cui i grandi Chef di Eataly presenteranno i propri piatti più celebri ed amati in abbinamento a grandi vini del territorio negli ambienti di grande atmosfera di Sfizio, recentemente rinnovato nel design ed oggi ancora più contemporaneo ed accogliente.
Affacciato sull'elegante piazza Fontana, Sfizio inaugura per l'occasione il nuovo restyling che ha reso lo spazio ancora più sofisticato, illuminato di giorno dalla luce naturale che entra dalle grandi vetrate, la sera da punti luce discreti che valorizzano l'ambiente intimo e raccolto, esaltando le creazioni nel piatto.
Il programma si aprirà il **9 marzo** con lo chef **Claudio Vicina** del ristorante Casa Vicina di Torino, erede di una famiglia che da oltre un secolo opera nella ristorazione. Un professionista del gusto che sceglie la purezza dei sapori come elemento fondante della sua filosofia. Tra i piatti cult proposti da Vicina il 9 marzo: Bagna Caoda Da Bere; Uovo in Camicia in Carpione Piemontese e Insalatina di Verdure; Spaghettone all'Uovo di Grano duro Cappelli al Ragù di Coniglio Grigio Profumato al Rosmarino; Faraona Novella in Composta di Salmì e Pane al Timo, Torrone al Cucchiaio.
Il **27 aprile** sarà la volta di **Ugo Alciati** con la sua cucina legata ai prodotti del territorio, grande interprete di una delle famiglie che hanno scritto la storia dell'alta cucina italiana, il 27 aprile Ugo proporrà Cipolla Novella al Forno, Passata di Pomodoro e Basilico; Plin di Gallina Bianca, Montebore e Tartufo Nero; Filetto di Baccalà, Piselli e Ricotta; Bigné, Fragole e Cioccolato.
Il **25 maggio** andrà in scena **Davide Palluda** del ristorante All'Enoteca, chef di grande personalità che presenterà i seguenti piatti: Spugnole alla Crema, Asparagi e Piselli; Panino di Fegato Grasso e Fragole; Ravioli di Faraona e Marsala Stravecchio, Vitella Cotta Rosa sulla Brace di Ulivo e Pinoli, Mela Verde Ghiacciata e Yuzu.
In autunno torna l'appuntamento con lo chef **Ugo Alciati**, che il **12 ottobre** rivisiterà in chiave personale piatti come: Peperone Arrosto Ripieno, Carnaroli Mantecato, Zucca, Ricotta e Acciughe;

Anatra, Zafferano e Vino Rosso; Mele, Crumble e Semifreddo allo Zenzero.
Il **9 novembre** toccherà a **Viviana Varese**, padrona di casa di Alice Ristorante, presentare alcuni dei suoi cavalli di battaglia: Ceviche con Lime, Menta, Rum, Salsa di Pomodoro; Risotto al Plancton con Brodo di Seppie, Seppia Fritta e Aioli; Royal di Manzo con Verdure Baby, Crema di Zucca e Spuma di Kefir di Capra; Meringa con Spuma di Zabaione, Vellutata di Mandorla, Mandorle Croccanti, Sorbetto al Caffè e Cioccolato Amaro e Pepe Timut. Ogni serata avrà inizio alle ore 20:30 con un aperitivo di benvenuto, a cui seguirà la cena in abbinamento ad una selezione di vini prodotti da grandi aziende vinicole. Prenotazioni a: operations@starfood-starhotels.it