Ristorante Trussardi alla Scala, menù gourmet per la Prima scaligera

trussardi-alla-scala-7e81d20d

Si racconta che **Giacomo Puccini** fosse un goloso di prima levatura tanto da creare personalmente ricette come “pasta con le anguille” o “aringhe coi ravanelli”. Il suo amore per la cucina era tale da visitare con assiduità l’anziana sorella, monaca in un convento di Lucca, più per il desiderio di concedersi un piatto di fagioli cotti al fiasco che per amor fraterno.

Alla passione culinaria del grande compositore, autore di quella **Madama Butterfly** scelta per l’inaugurazione della stagione scaligera 2016/17, il **Ristorante Trussardi alla Scala** dedica un menù che sarà **proposto il 7 dicembre in occasione della Prima**.

A sfilare nello spazio gourmet del Levriero saranno “**Millefoglie di foie-gras con nocciole e parmigiano**”, “**Gambero rosso di Mazara del Vallo, topinambur e vaniglia**”, “**Gnocchi di patata alla griglia, fonduta d’alpeggio e pera kaiser**”, “**Astice al burro di crostacei con bisque, carota bianca e carciofo**”, “**Manzetta piemontese al barbecue, patata , cardo gobbo e cioccolato**” e, per dessert, “**Montebianco Trussardi**” annaffiati da **Cuvée Dom Pérignon Rosé 2004 Moët & Chandon** , **N.P.U. 2003 Bruno Paillard** e **Franciacorta Cuvée Annamaria Clementi 2007 Ca’ del Bosco**.

Chef **Roberto Conti** e la brigata de Il Ristorate Trussardi alla Scala offrono inoltre ai propri ospiti la possibilità di **personalizzare le portate con tartufo bianco**.