VENEZIA, HILTON MOLINO STUCKY PRESENTA LO SHOW COOKING C'ERA UNA VOLTA A TAVOLA, ALLA RISCOPERTA DEI SAPORI DELLA CUCINA CLASSICA



Categories: Hotel - B&B - Spa - Ristoranti, News

Nell'incantevole atmosfera della Serenissima, **Hilton Molino Stucky Venice** offre l'opportunità di riscoprire gli indimenticabili sapori della cucina classica presso la terrazza con vista canale del **ristorante Aromi**. "C'era una volta a tavola" è un calendario di otto cene evento in onore dei grandi chef della tradizione; si tratta di otto imperdibili date in cui lasciarsi affascinare dalla maestria e dalla creatività dell'Executive Chef, **Ivan Catenacci**, che si esibirà in uno Show Cooking ispirandosi ai grandi protagonisti della tradizione culinaria.



Nel cuore della città di **Venezia**, il ristorante Aromi abbraccia l'armonia della tradizione culinaria italiana in un'atmosfera elegante e raffinata. La cena si terrà sull'incantevole terrazza dove sarà possibile degustare sapori unici, ammirando la magia della città e del canale della Giudecca sotto un manto stellato. L'evento avrà inizio alle 20:00.

Infatti, il ristorante Aromi pone da sempre l'accento sui sapori della tradizione italiana; ingredienti freschi e delicati si combinano sotto l'attenta regia dell'Executive Chef, Ivan Catenacci per dar vita a raffinate ricette.

Così, a partire da fine maggio a inizio settembre 2018, alla scoperta dei deliziosi sapori di un tempo. Il calendario prevede questa cena da favola nelle seguenti date: 26 Maggio, 2 Giugno, 30 Giugno, 7 Luglio, 4 Agosto, 25 Agosto, 1 Settembre ed 8 Settembre.

Il primo appuntamento in programma il 26 maggio, è in onore di Gualtiero Marchesi, con una

proposta a base di pesce che offre il piacere unico di degustare il salmone gravlax, lo spaghetto freddo e caviale, la seppia al nero e aragostella arrostita con salsa ai peperoni dolci. Oppure lasciarsi tentare dalla particolarità del riso oro e zafferano, piatto icona del Maestro od ancora dall'inconfondibile sapore del filetto di vitello alla Rossini. Come dessert, un soffice soufflè ai lamponi addolcirà il palato dei commensali con il suo dolce aroma.
Il menu degustazione per la serata del 26 Maggio è proposto al costo di 90 Euro a persona (bevande escluse). Evento aperto anche ai non residenti in hotel.
Prenotazione obbligatoria contattando: vcehi_fb@hilton.com

http://molinostuckyhilton.it

(i.c.)