



CENA DI CLASSE

Borghese e Lory: due chef a The Grill di Monte-Carlo

Lo chef Alessandro Borghese, patron dei ristoranti AB – Il lusso della semplicità a Milano e Venezia, è pronto a varcare i confini dell'Italia e a rendersi protagonista di una speciale cena a 4 mani assieme allo chef stellato Dominique Lory. I fortunati ospiti del ristorante Le Grill, all'ultimo piano dell'Hotel de Paris a Monte Carlo, sabato 26 aprile vivranno un'esperienza culinaria sofisticata con vista mozzafiato sul Mediterraneo.

Il menu ideato dai due celebri cuochi, composto da ben otto portate (aperitivo, antipasto, antipasto freddo, pasta, pesce, carne, pre-dessert e dessert), comprenderà una selezione di prodotti di qualità: Gamberoni di Sanremo, Merluzzo alla Veneziana, Spaghettone Cacio e Pepe e Cassata Siciliana sono solo alcuni dei piatti che chef Borghese e Lory proporranno ai loro commensali, a cui verranno abbinare delle etichette pregiate.

Chef Borghese: *«È davvero un piacere poter trascorrere questa serata all'Hotel de Paris, luogo che amo molto, e portare a Monte Carlo alcuni dei piatti dei miei ristoranti di Milano e Venezia. Sono felice che il pubblico monegasco possa scoprire alcune delle mie ricette più rappresentative come la Cacio&Pepe, ma anche degli ingredienti più particolari come il piccione, che fanno parte del patrimonio gastronomico italiano. Questa serata sarà all'insegna della condivisione e dello scambio con lo chef Lory, e spero di incuriosire gli ospiti, che un giorno avranno l'occasione di venire a trovarmi nei miei ristoranti "AB – il lusso della semplicità" di Milano e Venezia».*

Gli fa eco **chef Lory:** *«È un grande piacere per noi accogliere Alessandro e il suo team per far scoprire alla clientela del Grill il suo DNA culinario. Siamo entusiasti di questo momento di condivisione e di unire le nostre due identità culinarie durante questa serata».*

L'esclusiva cena a 4 mani, che porterà l'arte della cucina italiana firmata AB – Il lusso della semplicità nel Principato, celebra l'apertura della stagione culinaria dei ristoranti stellati della Monte-Carlo Société des Bains de Mer. Alessandro Borghese, con il suo estro inconfondibile valorizza materie prime di assoluta qualità proponendo ai propri ospiti sperimentazioni gourmet e piatti iconici.

Di seguito il menu ideato dallo chef Alessandro Borghese e dallo chef Dominique Lory:

Stuzzichini per l'aperitivo

- DL: Barbajuan (ravioli fritti), mela soufflé, caviale
- AB: Arancini con fegatini di pollo e mozzarella

Amuse-bouche

- DL: Asparagi agli agrumi di Menton
- AB: Cuore di baccalà alla vicentina

Antipasto freddo

- DL: Gamberoni di Sanremo marinati, fiori di zucca, succo iodato

Pasta

- AB: Spaghettone Cacio e Pepe

Pesce

- DL: Branzino mediterraneo cotto a legna, contorno "Primavera", crostacei e finocchio marino

Carne

- AB: Piccione arrosto, carciofo alla romana e acciughe

Pré dessert

- DL: Rabarbaro fuso con vaniglia di Tahiti e sorbetto al mascarpone

Dessert

- **AB: Cassata Siciliana**

Costo: 300 euro a persona, vini esclusi (+135 euro a persona per l'abbinamento coi vini)

Per info e prenotazioni:

+377 98 06 88 88 restauranteshoteldeparis@sbm.mc