



SpettacoloMusicaSport



Halloween: Pumpcake e The Smashing Pumpkins, i nuovi dessert da AB - Il lusso della semplicità a Milano e Venezia di Chef Alessandro Borghese

Un matrimonio sospeso tra luce e ombre si sprigiona tra fiori notturni, candele tremolanti e ghirlande gotiche: Halloween 2025 firmato dallo chef Alessandro Borghese prende vita in My Goth Wedding e trasforma i suoi ristoranti AB - Il lusso della semplicità a Milano e Venezia in due scenografie thriller ispirate a "La Sposa Cadavere", pellicola capolavoro di Tim Burton che quest'anno celebra il suo 20esimo anniversario. I locali, infatti, si vestono di romanticismo oscuro per accogliere i commensali in un'atmosfera "da paura", tra maschere spaventose e teschi vestiti da sposi.

Lo chef Borghese trasforma anche la tavola in un piccolo set cinematografico dove ogni ingrediente diventa protagonista di una favola gotica... tutta da gustare! Fantasmici, zombie e mostri non sapranno resistere alla dolcezza "da urlo!" dei due nuovi piatti speciali, che rendono omaggio alla notte delle streghe.



Nel menu degustazione dell'elegante ristorante a Ca' Vendramin Calergi, sede anche del Casinò di **Venezia**, dal 29 ottobre al 2 novembre, fa capolino **Pumpcake**, l'irresistibile cake di zucca con crema di marroni, gelato alla fava di tonka, marmellata di agrumi speziata ed elicriso, che trasporta gli ospiti tra calli e gondole infestate sul Canal Grande.

Nel raffinato ristorante in viale Belisario 3, nel cuore

di **CityLife**, invece, dal 24 ottobre al 2 novembre, scheletri e troll possono concludere il pasto con un vero e proprio brivido di piacere: **The Smashing Pumpkins** è la deliziosa bavarese al cioccolato bianco con inserto di cachi vaniglia, terriccio di frolla al cacao e funghi, servita con cremoso al cioccolato e carota con punte di mela golden, che saprà conquistare anche i palati più esigenti nei giorni di Halloween. Nei due special inediti, ogni boccone richiama sfumature gotiche e profuma di amore eterno, per un Halloween che unisce poesia, romanticismo, arte e gusto, secondo l'estro creativo e la tecnica culinaria di **Chef Borghese**.

Con My Goth Wedding, dunque, lo chef Alessandro Borghese invita grandi e piccoli a varcare la soglia di un banchetto d'amore gotico e raffinato, dove ogni piatto diventa racconto, ogni luce illumina un'emozione e ogni dettaglio rende omaggio alla magia dell'autunno, riflettendo allo stesso tempo anche la personalità e la creatività dello chef più amato della televisione italiana. I suoi ristoranti a Milano e Venezia, non a caso, ospitano tutte le sue più grandi passioni, dalla cucina alla musica e all'arte con mostre temporanee sempre nuove e originali, per garantire ai suoi ospiti un'esperienza multisensoriale e ad Halloween...

irresistibilmente dark!
Perché anche nel buio della notte più thriller dell'anno, la semplicità può essere un lusso e l'amore il suo incantesimo più dolce.

