

Articolo pubblicato sul sito primapaginane.ws.it

primapaginane.ws.it

Più : www.alex.com/siteinfo/primapaginane.ws.it

Estrazione : 17/02/2014 18:16:30

Categoria : Attualità

File : piwi-9-12-221189-20140217-1363729503.pdf

Audience :

http://www.primapaginane.ws.it/dettaglio_news_hr.asp?ctg=6&id=219946

- Roma, Pasqua da Gaetano Costa all'Hotel Boscolo Aleph

Roma, 17 feb (Prima Pagina News) Per Pasqua, domenica 20 aprile alle ore 12.30, ci si può concedere un piccolo lusso e approfittare del goloso menu studiato apposta per l'occasione da Gaetano Costa, l'eccentrico chef campano che firma la ristorazione dell'Hotel Boscolo Aleph.

E non solo.

Tutti i clienti che prenoteranno per Pasqua o pasquetta riceveranno un delizioso omaggio: una colomba pasquale artigianale il cui packaging riporta il logo del suo brand.

Questa l'invitante proposta:

Menu di Pasqua appetizer di benvenuto tartelletta ai carciofi e mentuccia con salsa di bottarga insalata di parmigiano reggiano e asparagi al vapore salse di zabajone salato e aceto balsamico zuppetta di piselli, cipolla di Tropea candita e spuma di provolone piccante al pepe nero raviolotti ripieni di speck tirolese, uova di quaglia, salsa al tartufo nero di Norcia carré di agnello al sale grigio, salsa di acciughe e puntarelle brasate pre-dessert millefoglie di cioccolato e lamponi con gelato ai millefiori caffè e petit fours Ogni portata potrà essere accompagnata attingendo da una ricchissima cantina, che vanta circa 250 referenze, con vini da tutta Italia e dal mondo.

Il tutto a 85 euro a persona, escluse le bevande, un favorevole rapporto qualità/prezzo se si considera il livello dell'offerta, l'elegante cornice, e il servizio impeccabile di alta professionalità degno di un cinque stelle lusso.