

Per celebrare cinquant'anni
di storia dell'ospitalità



Cene d'Autore

*La rassegna gourmet
dell'Hotel Hermitage*

14 dicembre 2024

Andrea Campani

Executive Chef "L'Osteria del Borro",
de Il Borro Toscana e "Il Borro Tuscan Bistro"

Martin Lazarov

Executive Chef "Principe di Belludia" e
"Casa Pasta", de Il San Corrado di Noto

Giovanni Porretto

Executive Chef "La Chandelle", de Hotel Hermitage

Aperitivo **Moët & Chandon**

LA
CHANDELLE
RESTAURANT


**RELAIS &
CHATEAUX**

FRANCE 1743
MOËT & CHANDON
CHAMPAGNE

Cene d'Autore

*La rassegna gourmet
dell'Hotel Hermitage*

LA

CHANDELLE

RESTAURANT



Andrea Campani

Executive Chef "L'Osteria del Borro", de Il Borro Toscana e "Il Borro Tuscan Bistro"

Andrea Campani, chef toscano, celebra la cucina regionale fondendo tradizione e innovazione. Executive Chef "L'Osteria del Borro" presso Il Borro Toscana dal 2013 e "Il Borro Tuscan Bistro" a Firenze, esalta i sapori stagionali autentici con eleganza e originalità.

Martin Lazarov

Executive Chef "Principe di Belludia" e "Casa Pasta", de Il San Corrado di Noto, Sicilia

Martin Lazarov, nato in Macedonia nel 1995 e cresciuto in Italia, è oggi Executive Chef "Principe di Belludia" e "Casa Pasta" presso Il San Corrado di Noto, eccellendo nella cucina gourmet grazie alla sua creatività e innovazione.



Giovanni Porretto

Executive Chef "La Chandelle", de Hotel Hermitage di Breuil-Cervinia

Giovanni Porretto, nel consiglio direttivo nazionale di Euro-Toques, ha lavorato presso le migliori trattorie e i più prestigiosi ristoranti di alberghi italiani. Sperimentazione e ricerca lo hanno portato oggi a essere l'Executive Chef "La Chandelle", presso l'Hotel Hermitage di Breuil-Cervinia.



Cene d'Autore

La rassegna gourmet
dell'Hotel Hermitage

14
12
24

Amouse bouche

Uovo Biologico
cavolfiore e aringa

Chef Andrea Campani

Radicchio Tardivo
fondo vegetale, pepe lungo

Chef Martin Lazarov

Risotto al gambero rosso
di Mazara del Vallo

Chef Giovanni Porretto

Agnolotti del Plin
suino nero dei Nebrodi, Ragusano
e tartufo nero

Chef Martin Lazarov

Guancia di manzo
patate al rafano, cicorie piccanti

Chef Andrea Campani

Predessert

Panettone artigianale
rosolato al burro d'alpeggio con mousse
al mascarpone e nocciole igp Piemontesi,
zabaione al Passito di Pantelleria Bukkuram,
pere cotte al sale e cioccolato di modica

Chef Giovanni Porretto



HOTEL
HERMITAGE
CERVINIA-ITALY
