



Cartoline dal 736mo Meeting VG @ Koinè Restaurant – Legnano (MI) – Chef/Patron Alberto Buratti

Alberto Buratti ha visto il mondo. Con il viaggio ha un rapporto d'amore che rasenta la dipendenza: avventurarsi nelle mete più esotiche al pari di autentiche chicche locali, sconosciute ai più, è per lui una vera e propria missione, qualcosa cui è vocato e di cui proprio non può fare a meno. Anche perché il suo viaggiare ha una connotazione del tutto particolare

, si tratta innanzitutto di un percorso sensoriale tra sapori, cotture, tradizione gastronomiche di culture lontane e millenarie... Che poi, puntualmente, ritornano, coerentemente interpretate e "personalizzate", nei piatti in menù. Ed è così che nella placida cittadina di Legnano è possibile sedersi a tavola e fare il giro del mondo, come è capitato a noi che con gli Amici Gourmet abbiamo degustato piatti come il panino al vapore con la cotoletta di vitello alla milanese o le capesante al tempo dei romani, perché quando si viaggia le distanze che si percorrono non sono fatte solo di chilometri, ma anche di anni, secoli, talvolta millenni.

Archivio storico reportage:

La squadra

Chef/patron: Alberto Buratti

Maître: Fabio Consolaro

Sous chef: Luca Marasco

Pasticciere: Jacopo Bersani

Eccoci arrivati

Sala e mise en place

Il tavolo

Il nostro menù personalizzato

Abbinamento Vini

Nei meeting utilizziamo i vini messi a disposizione dai nostri Partner.

Aperitivo

Franciacorta Satèn 2012 – Mosnel

Stuzzichini

Tipologie degli stuzzichini: madeleine al Raschera Dop Inalpi, tarte flambè con Raschera Dop Inalpi, zeppole e Bra Tenero Dop Inalpi.

Pane integrale a lunga lievitazione

In accompagnamento burro alpino piemontese Inalpi.

Lo chef Alberto Buratti ci presenta il percorso che ha preparato per noi

Piattooo!

Asparagi al burro, nocciola e Parmigiano

Capesante al tempo dei romani

Capesante leggermente croccanti, farro soffiato, coste e Garum.

Franciacorta Parosé Pas dosé rosé 2009 – Mosnel

Bigoli con le sardelle

Pesto di sarde, sarde confit, bottarga e katsuobushi.

La reazione dei Senatori Amici Gourmet alla prossima etichetta in degustazione

Champagne Brut Vintage 2006 – Dom Pérignon

Prossima portata presentata in sala in Pentola d'oro Agnelli

VG e lo chef presentano il piatto

Spaghetto Oro Verrigni in cagnone

Mantecati con burro Inalpi alla nocciola, grasso e brodo di Parmigiano, aria di prezzemolo e polvere di salvia.

Piatto Diva SuMisura personalizzato per Viaggiatore Gourmet da Royale.

VG in persona presenta personalmente la prossima etichetta

Champagne Cristal 2009 – Louis Roederer

Grigliolino d'Asti 2016 Lanfora – Montalbera

Pluma di maiale iberico al Porto e fiori di campo

Crème caramel di foie gras, gelatina al Sauternes e uva di Verjus

Tiramisù nell'uovo

Miele – Biscotto, mou e sorbetto al miele e aceto