



Cartoline dal 734mo Meeting VG @ Osteria Francescana – Modena – Chef/Patron Massimo Bottura

Il 2018 è un anno che andrà ad aggiungersi alla chilometrica lista di anniversari e ricorrenze importanti dell' Osteria Francescana

. Sì, perché dopo aver raggiunto la vetta del podio per la prima volta, due anni fa, quest'anno lo strepitoso team capitanato da Massimo Bottura si è nuovamente aggiudicato il titolo di miglior ristorante del mondo nella prestigiosa classifica dei World's 50 Best Restaurants. Un premio che porta lustro a tutto il Paese e che ci riempie di orgoglio. Ed eccoci dunque al dettagliato racconto della tappa che quest'anno, a maggior ragione, con gli Amici Gourmet abbiamo organizzato presso il ristorante modenese: sold out immediato e un pranzo spettacolare guidato dall'istrionico Bottura, costantemente spalleggiato dal braccio destro di una vita, Beppe Palmieri.

Archivio storico reportage:

Ingresso

Lo chef e patron Massimo Bottura accoglie VG

Gli interni

Sala e mise en place

Il tavolo Amici Gourmet nella saletta privata

Il nostro menù personalizzato

Abbinamento Vini

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

Aperitivo

Franciacorta Dosage Zéro Vintage Collection 2012 Magnum – Ca' del Bosco

Cin cin!

Il servizio degli stuzzichini guidato dal maître e Restaurant Manager Beppe Palmieri

Gli stuzzichini

Aula e gelato di carpione

Macaron di coniglio alla cacciatore

Baccalà e pomodoro

Questa non è una sardina

Pane

Tipologie di pane: pagnotta di farina integrale; ciabatta a 36 ore di lievitazione; grissini all'olio.

Dietro le quinte

Il sous chef Davide Di Fabio

Lo chef ci presenta la nostra degustazione

Piattooo!

Ultimo tocco dello chef

Insalata di mare

Lalùci Grillo Sicilia Doc 2016 – Cristo di Campobello

Il piatto dove sarà servita la portata successiva

Il tocco finale

Burnt

Ferve l'attività in cucina

Sogliola Mediterranea

Elioro Chardonnay Langhe Doc 2006 – Cordero di Montezemolo

Lo staff ci presenta la portata successiva

La base

Il piatto è finito al tavolo

Chowder in Adriatico

Autumn in New York

Laccento Ruché Castagnole Monferrato Docg 2014 – Montalbera

In campagna: lumache, lepre ed erbe aromatiche

Ultimo ritocco

Riso tra un'anatra all'arancia e un'anatra alla pechinese

Beppe decanta la prossima bottiglia

Barolo Docg 1987 – Cordero di Montezemolo

Piccione camouflage e meatball di pernice

Tarte Tatin di frattaglie di germano, piccione e pernice

Lo chef torna al tavolo per prepararci al gran finale

Isola dei Nuraghi Bianco igt – Tenute Santa Maria

La Serra Moscato d'Asti Docg 2017 – Marchesi di Grésy

Franciacorta Cuvée Annamaria Clementi Docg Magnum 2007 – Ca' del Bosco

Un dolce brindisi tra Mr & Mrs VG

Ultime direttive in cucina

Coccole finali

Qualità Kafa, un blend etiope

Madeleine

Mini Camouflage

Omaggio alla ciliegia di Vignola con ripieno liquido

Un grande GRAZIE a tutti!

Per la prossima tappa aspettiamo anche te!

Consulta il calendario eventi qui e iscriviti!

Viaggiatore Gourmet – Viaggiare, conoscere, esserci!

Partner della 734esima edizione Meeting di Altissimo Ceto

Osteria Francescana

Via Stella, 22

41121 Modena

Tel +39 059 210118

E-mail: reserve@osteriafrancescana.it

Sito internet: www.osteriafrancescana.it

I prossimi meeting di Altissimo Ceto:

Essere un nostro associato significa ricevere inviti personali per oltre 100 eventi (annuali) imperdibili che organizziamo per i nostri soci, un ricco calendario di eventi settimanali (aperitivi, pranzi, cene, serate mixology, degustazioni di grandi vini e di cibi rari e preziosi) privati ed esclusivi (Roadshow of Excellence Tour), tappe ufficiali che in Italia ogni anno vengono ospitate dalla migliore selezione di tutti gli