



Cartoline del 698mo Meeting @Ristorante Lume – Milano – Chef Luigi Taglienti

Cartoline del 698mo Meeting @Ristorante Lume – Milano – Chef Luigi Taglienti : Cena di gran classe quella degli Amici Gourmet al Lume di Milano. Dalla sua apertura, lo scorso anno, il ristorante di Luigi Taglienti si è affermato come una delle destinazioni più di tendenza sulla scena meneghina. Complice il fascino degli arredi e l'atmosfera calma e rilassata che si respira superato l'ingresso, dove la prevalenza del bianco e della luce naturale dalle ampie vetrate affacciate sul giardino interno allontanano i rumori del traffico urbano. Complice, soprattutto, la cucina del sempre più poliedrico Luigi Taglienti, che al Lume pare aver trovato la sua dimensione ideale : i piatti che ci ha servito racchiudono il frutto delle sue esperienze e delle sue continue ricerche, di quell' essenzialità ragionata e rigorosa che arriva dritta al punto, con garbo e fermezza. Archivio storico reportage: L'arrivo di VG al ristorante Sala e mise en place La veranda esterna Il tavolo Il nostro menu personalizzato Abbinamento Vini Nei meeting utilizziamo i vini messi a disposizione dai nostri Partner. Aperitivo For England Blanc de Noir Pas Dosé 2012 – Contratto Un brindisi con lo chef! Tegola croccante, polvere di cumino, fior di sale e burro Inalpi Toast di Ostrica Estrazione di semi di zucca e formaggio Inalpi Caciotta Kremina Inalpi alla brace con marmellata di chinotto Ci accomodiamo al tavolo dove viene servita la prossima etichetta in abbinamento Un brindisi e si comincia! Cin cin! VG con lo chef Taglienti e Roberto Beneventano della maison Steinbrück Champagne Cuvée Brut Tradition – Steinbrück Piattooo!!! Misticanza Pane Tipologie di pane: bianco; pane cafone a lievitazione naturale; focaccia ligure; foglia croccante alle erbe aromatiche; grissini. Lo chef introduce il prossimo piatto Quadro di Liguria, gamberi viola in trasparenza, zuccina trombetta e caviale Prossimo abbinamento al calice del nostro Partner, la maison Steinbrück Champagne Cuvée Les Etoiles de la Gastronomie Coeur de rosé – Steinbrück Scampi liguri alla plancia e crema d'ostrica Fegato grasso d'oca in sfoglia di verza al vapore salsa cassoeula Lasagna d'astice Morone al sugo di vitello Ultima bollicina in abbinamento della maison Steinbrück Champagne Cuvée Les Etoiles de la Gastronomie Millésimé Prestige 2006 – Steinbrück VG e lo chef presentano il piatto Carnaroli Ideariso borragine e maggiorana Pinot grigio Veneto Igt 2010 – Terre di San Rocco Morone al sugo di vitello Limpronta Ruché di Castagnole Monferrato Docg 2011 – Montalbera Gallinella al naturale con crema di anacardi, fichi e acetosella Animella di vitello cucinata in tegame, anacardi, fichi ubriachi in salsa dolceforte La Serra Moscato d'Asti Docg 2016 – Marchesi di Grésy Ricoperto al cioccolato amaro e burro d'arachidi e pompelmo gentile Momento “merenda defaticante” Vittorio Moretti Riserva 2008 – Bellavista Lo chef ci raggiunge in sala con la pentola d'oro Agnelli per una graditissima sorpresa Spaghetto alla colatura di alici, limone e Caciotta Kremina Inalpi affumicata Caffè servito in moka Alessi Coccole finali Tipologie di piccola pasticceria: tartelletta di pasta frolla con crema pasticcera; cannelés alla marmellata di arancia amara; cannoncino con crema ricca alla vaniglia del Madagascar. Gli omaggi del nostro main partner Inalpi per i nostri Amici Gourmet 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 698esima edizione Meeting di Altissimo Ceto Ristorante Lume 20143 Milano Via G. Watt, 37 Chiuso domenica a cena, lunedì tutto il giorno Tel. 02 80888624 E-mail: restaurant@lumemilano.com Sito internet: www.lumemilano.com 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 8 tre stelle, dei 41 due stelle e da una buona parte dei 294 ristoranti stellati Michelin, oltre che da una attenta selezione di Hotel 5 ***** stelle, SPA resort e relais selezionati tra i più prestigiosi e rappresentativi. Breaking News – Eventi Enogastronomici esclusivi. (Media Partner) Sponsored By Amici Gourmet – Network esclusivo di appassionati Gourmet.