



Cartoline dal 918mo Meeting VG @ Ristorante La Veranda del Four Seasons Hotel – Milano – Chef Fabrizio Borraccino

Nel quartiere della moda milanese troviamo il Four Season, eccellenza alberghiera della città ricavata in un convento del XV secolo, dove salta subito all'occhio la perfetta fusione degli elementi architettonici antichi con l'eleganza essenziale del design moderno. Viaggiatore Gourmet ha invitato i suoi associati in questa location esclusiva per assaporare il menù che l'executive chef Fabrizio Borraccino del ristorante della struttura La Veranda, ha pensato per loro per gustare la cucina italiana realizzata a regola d'arte.

Archivio storico reportage:

-> Meeting del 9 Settembre 2015 (l'articolo si riferisce allo chef precedente)

-> Meeting del 26 Settembre 2017 (l'articolo si riferisce allo chef precedente)

-> Reportage del 1 Ottobre 2019

La squadra

Lo staff di cucina

Executive Chef: Fabrizio Borraccino

Executive Sous Chef: Silvano Prada

Sous Chef: Michele Stanghellini, Alessandro Pietropaoli, Matteo Omarini, Sharon Bolamperti, Michele Cotugno

Lo staff di sala

Restaurant Manager: Simone Gottardi

Assistenti: Paolo Arosio, Filippo Grisotti

Supervisor: Marco di Meglio, Francesco Gucciardi

Sommelier: Lorenza Panzera, Antonio Fontana

Chef de rang: Alessandra Breda

Arriviamo accolti da un'atmosfera perfetta

Il tavolo

Il nostro menù personalizzato

Abbinamento Vini

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

Aperitivo

Milano-Torino

Punt e Mes, bitter rouge, frangelico e arancia caramellata.

Tipologia degli stuzzichini: melanzane marinate alla soia; cannolo di rapa rossa con mortadella e tartufo; mini caprese croccante; tartelletta con avocado, lattuga, quinoa croccante e liquirizia; alici, cecina e olive.

Il brindisi!

Ci accomodiamo al tavolo per proseguire la nostra degustazione

Acqua Filette, Premium Water Partner del nostro Roadshow

Acqua Filette Decisamente Frizzante, Delicatamente Frizzante e Naturalmente Naturale

Amuse-bouche: Consommè di sgombro e zenzero

Vintage Collection 2013 Franciacorta Dosage Zéro – Ca' Del Bosco

Pane

Tipologia di pane: ai semi integrale con lievito madre; grissini al sesamo; cracker alla nocciola e rosmarino; focaccia con pomodoro. In accompagnamento, burro di Normandia.

Olio evo Toscano Igp 2018 – Dievole

Lo chef Fabrizio Borraccino ci serve la prima portata

Et voilà!

Piattooo!

Capesante, frutti di mare e zuppa di mare

Cosce di rane al tandoori, lumache, fracchiata e salsa aglio e prezzemolo

Nudo Chardonnay Langhe Doc – **Montalbera**

Sauvignon 2014 Langhe Doc – Marchesi di Grésy

Triglia con salsa di scoglio. A parte, fiori di zuccina fritti

Pernice con lenticchie, verza e finferli