



## **Cartolina dal 729mo Meeting VG @ Ristorante La Madonnina del Pescatore – Senigallia (AN) – Chef Moreno Cedroni**

Una continua sorpresa, uno spettacolo giocato sulla continua interazione tra il regista e il suo pubblico, sempre più sedotto, sempre più conquistato dalla sua personalità dirompente. Questo è stato il nostro pranzo alla Madonnina del Pescatore di Moreno Cedroni. Un'esperienza in cui lui, lo chef, ci ha seguiti passo passo, una portata dopo l'altra, regalando a noi e agli

Amici Gourmet tanti graditissimi fuori menù per terminare con un evergreen, emblematico della sua vivace genialità : Risiko!

Archivio storico reportage:

Ingresso

La bellissima vetrata che dà sul mare

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 Vintage Edition 2012 – Ca' del Bosco

VG e lo chef ci servono l'aperitivo

Legù snack con mantecato di baccalà

Lo chef ci presenta il menù pensato per noi

Pane

Servito con olio extravergine monovarietale di ascolana tenera Olive Gregori.

Piattooo!

Ricordo di un viaggio in Vietnam: ostrica alla griglia mangia e bevi

Scampo all'arancia

Franciacorta Cuvée Annamaria Clementi 2007 Magnum – Ca' del Bosco

Tra una panzanella e una catalana di crostacei, maionese ai pomodori verdi

Gnocco di ricotta con gamberi crudi acidi e salati

Frittatina, frutti di mare, erbe di campo

Franciacorta Rosé Cuvée Annamaria Clementi 2008 – Ca' del Bosco

Il servizio della portata successiva

Moro oceanico, salsa di mandorle e curry, pastinaca fermentata e olio al dragoncello

Lo chef finisce il piatto al tavolo

Ramen freddo con ricciola e friggittelli

Un brindisi con lo chef...cin cin!

Insalata di polpo, gelatina di pane e aceto, la sua maionese

Isola di Nuraghi Igt 2015 – Tenute di Santa Maria

Nudo Chardonnay Langhe 2016 – Montalbera

La portata successiva, un grande classico dello chef

Impiattamento

Testa di ricciola al forno, salsa di carote e zenzero

La testa... si mangia con le mani!

Ci laviamo le mani prima della portata successiva

Anguilla di mare alla brace, profumata all'alloro, rapa rossa e cavolo fermentato

Carpaccio tiepido di spigola, purè al lime, salsa di rucola

Maurizio Zanella Rosso del Sebino Igt 2006 – Ca' del Bosco

Piccione alla brace, melanzane affumicate, salsa masala e centrifugato d'alloro

Passione Strevi Passito Doc 2008 – Bragagnolo Vini Passiti

Pere cotte nel miele e verdicchio, cremoso al cioccolato peruviano, gelato alla madeleine

Ananas succo, d'arancia e anice stellato, gelato al caramello, streusel al mais tostato, pop corn

Risiko e caffè

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 729esima edizione Meeting di Altissimo Ceto

Ristorante Madonnina del Pescatore

60019 Senigallia (AN)

Via Lungomare Italia, 11

Tel. (+39) 071 698267

Chiuso il mercoledì

E-mail: [info@madonninadelpescatore.it](mailto:info@madonninadelpescatore.it)

Sito internet: [www.morenocedroni.it](http://www.morenocedroni.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 9 tre stelle, dei 41 due stelle e da una buona parte dei 306 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.