

Il 12 dicembre a Casa Lerario lo chef Christoph Bob chiude il ciclo "Orto d'Autore"



Sabato 12 dicembre alle ore 13,30 ai fornelli dell'agriturismo di Melizzano (Bn) arriva lo chef Christoph Bob, ai comandi delle cucine del Monastero Santa Rosa Hotel & Spa di Conca dei Marini (Sa). Protagonisti del menu, elaborato dallo chef tedesco di origine ma campano di adozione, saranno i prodotti dell'orto della residenza di campagna della famiglia Lerario che andranno a sposarsi con i sapori della costiera strizzando l'occhio all'imminente Natale.

Anche per questo quarto appuntamento del ciclo, ideato da Laura Gambacorta e Giampiero Prozzo in collaborazione con lo chef Mirko Balzano, saranno i vini della Cantina del Taburno di Foglianise ad accompagnare le creazioni dello chef. Partner per la pasta il Pastificio Gentile di Gragnano.

Per i bambini è stato predisposto un menu ad hoc dal costo di 20 euro.

Menu

Alici a beccafico

Seppia scottata, insalata di rinforzo e crema di broccoli verdi al wasabi

Pasta e fagioli con baccalà

Guancia di vitello brasato con verza e castagne

Mousse aux chocolat alle spezie di Natale con insalatina di agrumi

In abbinamento:

Amineo Coda di volpe IGP 2014 Cantina del Taburno

Albarosa Rosato Docg 2014 Cantina del Taburno

Fiano Beneventano IGP 2014 Cantina del Taburno

Sorba Nera Aglianico Dop 2011 Cantina del Taburno

Nucillo 'E Curti

Ticket di partecipazione: euro 35 (vini inclusi)

Info e prenotazioni:

Casa Lerario

Contrada Laura, 6

Melizzano (Bn)

www.casalerario.it

tel. 0824 944018

Come arrivare:

[Posizione](#)

Contatti stampa:

Laura Gambacorta

Mob. 349 2886327

Email: laugam@libero.it