

## **OPERA**

### **Lo chef Stefano Sforza incontra Karime Lopez (Gucci Osteria)**

Uovo con ananas cotto nel bbq, tuorlo montato, spuma di zucca

Royale di cavolo viola

Cremoso zucchine e menta

Assoluto al Parmigiano

Oliva e cioccolato bianco

Giardiniera di cavolfiori

*Cavolfiore giallo, verde, bianco, arancione e viola trattato con differenti carpioni*

Tostada di mais viola

*tortilla tostata realizzata con mais viola e farcita con palamita dell'Adriatico*

Il Cannolo che vuole diventare un Cannellone

*con ragù di chianina battuto al coltello, ricotta salata e cannellini*

Risotto con trippa di baccalà e mela

*con olio di aneto e sidro di mele in mantecatura*

Piccione, banana, curry

*tre parti del piccione con tipologie di cottura differenti, crema al curry, banana in carpione e platano fritto*

La Schiacciatina e l'Uva

*personale rivisitazione della chef della schiacciata con l'uva, servita con gelato al finocchietto*

Piccola pasticceria

*Gelato al caffè estratto a freddo, mirtilli cotti nella rosa e vaniglia*

*Gelée all'albicocca*

*Cheesecake alla menta e mango con base di avena croccante*

*Ricreazione del bonèt con lampone fresco*

*Bon bon al cioccolato e frutto della passione*

150 euro bevande escluse

*L'abbinamento vini sarà a cura di Carlo Salino - sommelier di Opera Ingegno e Creatività e Miglior Sommelier per la Guida Identità Golose 2022 – che ha studiato un percorso degustazione ad hoc di 6 calici al prezzo di 100 euro.*

**BUONISSIMA c/o IL Idee al Lavoro srl**

Via Carlo Alberto, 5 - 10123 Torino

info@buonissimatorino.it | direzione@buonissimatorino.it