

Rosa Grand

MILANO



Piazza Fontana 3 - Milan
For information and reservation:
operations@starfood-starhotels.it T. 02 8831819

starhotels.com

STARHOTELS
COLLEZIONE

Rosa Grand

MILANO



**5 EXCLUSIVE MICHELIN
STARRED DINNERS**

March - November 2017

E A T A L Y
incontra
STARHOTELS



5 EXCLUSIVE MICHELIN STARRED DINNERS

9 March

Claudio Vicina
Ristorante Casa Vicina

27 April

Ugo Alciati
Guido Ristorante

25 May

Davide Palluda
All'Enoteca

12 October

Ugo Alciati
Guido Ristorante

9 November

Viviana Varese
Alice Ristorante

8:30 p.m. Rosa Grand Milano

120 euro per person

Rosa Grand, Piazza Fontana 3 - Milano

For information and reservation:

operations@starfood-starhotels.it T. 02 8831819



A journey into the finest cuisine

Al **Rosa Grand** continua il viaggio di Starhotels e Eataly in omaggio all'alta cucina italiana. Dopo l'edizione 2016 che ha riscosso grande successo di pubblico e critica, a partire da marzo e fino a novembre va nuovamente in scena l'appuntamento mensile con le cene stellate di **Eataly Cooking Stars**. Nell'atmosfera raffinata del ristorante Sfizio by Eataly, che si presenta con il nuovo accattivante design, una mise en place impeccabile fa da cornice ai sapori creati dai 4 chef stellati. Ogni mese, una interpretazione autentica di materie prime di altissimo livello, **un'esperienza di gusto e ricerca** che coinvolge tutti i sensi. Starhotels e Eataly sono ancora una volta fianco a fianco per raccontare creatività, tradizioni e territori del nostro straordinario Paese.

Starhotels and Eataly continue their journey dedicated to the finest Italian cuisine at the **Rosa Grand**. Following the success of the 2016 edition, the monthly **Eataly Cooking Stars** dinner series will begin once more this March through November. In the refined ambience of Ristorante Sfizio by Eataly, which vaunts a stylish new look, an impeccable mise en place sets the scene for the menus designed by 4 Michelin-starred chefs. Every month, diners can expect an authentic interpretation of the finest ingredients and **a taste and research experience** that stirs the senses. Starhotels and Eataly stand side by side again to display the creativity, traditions and lands of our extraordinary country.



Claudio Vicina. Un professionista del gusto che ha scelto la purezza dei sapori come elemento fondante della sua filosofia in cucina.

A culinary professional who has chosen the purest of flavours as the building blocks of his kitchen philosophy.

9 March 2017



Claudio Vicina

Ristorante Casa Vicina (1 Michelin star)

Uovo in camicia in carpione piemontese
e insalatina di verdure

Poached egg in piedmontese sauce and salad of vegetables

Spghettone all'uovo di grano duro var. Sen. Cappelli
al ragù di coniglio grigio profumato al rosmarino

*Sen. Cappelli durum wheat egg spghettone with
rabbit ragù infused with rosemary*

Faraona novella composta in salmì e pane al timo

Guinea fowl with thyme bread

Torrone al cucchiaino

Soft nougat dessert

Contessa Rosa Rosè Alta Langa 2011,

Arneis Fontanafredda,

Barolo Borgogno 2012,

Moscato Brandini



Ugo Alciati. La sua è una cucina legata ai prodotti del territorio, dove tradizione e innovazione hanno trovato nuovi e straordinari equilibri.

His cuisine is linked to local produce, merging tradition and innovation to achieve extraordinary new combinations.

27 April 2017



Ugo Alciati

Guido Ristorante (1 Michelin star)

Cipolla novella al forno,
passata di pomodoro e basilico

Baked onions, tomato and basil sauce

Plin di gallina bianca, montebore e tartufo nero

Chicken plin, montebore cheese and black truffle

Filetto di baccalà, piselli e ricotta

Salt cod fillet, peas and ricotta

Bigné, fragole e cioccolato

Pastry puffs, strawberries and chocolate

Contessa Rosa Rosè Alta Langa 2011,

Fontanafredda Marin Langhe DOC Bianco 2013,

Brandini Rocche del Santo Barbera d'Alba Superiore 2015,

Borgogno No Name Langhe DOC Nebbiolo 2012,

Fontanafredda Barolo Chinato



Davide Palluda. Una cucina ad alto tasso di personalità - fresca, colorata e equilibrata - dove memoria e territorio restano bussola e faro del lavoro.
Cuisine with personality - fresh, colorful and balanced - in which memory and the local territory remain front and center.

25 May 2017



Davide Palluda
All'Enoteca (1 Michelin star)

Spugnole alla crema, asparagi e piselli
Creamed morel mushrooms, asparagus and peas
Panino di fegato grasso e fragole
Foie gras and strawberry panino
Ravioli di faraona e marsala stravecchio
Guinea fowl and aged marsala ravioli
Vitella cotta rosa sulla brace di ulivo e pinoli
Veal grilled over olive wood and pine nuts
Mela verde ghiacciata e yuzu
Green apple glacé and yuzu

Contessa Rosa Rosè Alta Langa 2011,
Zamo No Name Friulano DOC 2016,
Castello di Santa Vittoria Roero DOCG 2012,
Fontanafredda Coste Rubin Barbaresco DOCG 2013,
Fontanafredda Galarej Asti DOCG 2015



12 October 2017



Ugo Alciati

Guido Ristorante (1 Michelin star)

Peperone arrosto ripieno

Stuffed roasted pepper

Carnaroli mantecato, zucca, ricotta e acciughe

Carnaroli rice, pumpkin, ricotta and anchovies

Anatra, zafferano e vino rosso

Duck, saffron and red wine

Mele, crumble e semifreddo allo zenzero

Apples, crumble and ginger semifreddo

*Contessa Rosa Rosè Alta Langa 2011,
Brandini Le Coccinelle Langhe DOC Bianco 2015,
Borgogno Barbera d'Alba Superiore DOC 2014,
Fontanafredda Vigna la Rosa Barolo DOCG 2012,
Montanaro Vermouth Di Torino Bianco*



Viviana Varese. I suoi segreti sono: puntare al meglio, non smettere di sperimentare e cucinare prodotti di nicchia e di grande qualità.

Her secrets are aiming high, always experimenting and cooking with high-quality niche ingredients.

9 November 2017



Viviana Varese

Alice Ristorante (1 Michelin star)

Ceviche con lime, menta, rum, salsa di pomodoro crudo,
peperoncino e lamponi con chips di yuca

*Catch of the day ceviche with lime, mint, rum,
tomato salsa, chilli and raspberries with yuca chips*

Risotto al plancton con brodo di seppie, seppia frita e aioli

*Plankton risotto with cuttlefish broth,
fried cuttlefish and aioli*

Royal di manzo con verdure baby,
crema di zucca e spuma di kefir di capra

*Beef royale with baby vegetables, pumpkin cream
and goat milk kefir foam*

Meringa con spuma di zabaglione, vellutata di
mandorla, mandorle croccanti, sorbetto al caffè
e cioccolato amaro e pepe timut

*Meringue with zabaglione foam, almond cream, almond
crunch, coffee, bittersweet chocolate and timut pepper sorbet*

*Altalanga Contessa Rosa Rosé Fontanafredda,
Era Ora Riesling 2014 Borgogno, Barolo Riserva 2007 Mirafiore,
Moscato Moncucco Fontanafredda*