

CHEF for DOMUS

Tano Simonato  
for  
Villa Necchi Campiglio



Gina e Nedda Necchi, le padrone di casa, con la loro Isotta Fraschini

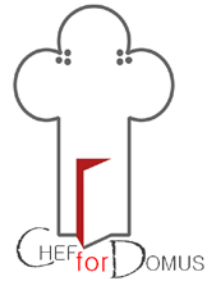
#### TANO SIMONATO **for** VILLA NECCHI CAMPIGLIO

Cornice: la **più** bella casa museo di Milano, Villa Necchi Campiglio, luogo unico, sia oggi che quando fu progettata e costruita, un progetto di rara elaborata semplicità speculare dell'individualità raffinata dei suoi residenti

Lo chef: lo stellato milanese **più** affabile, Tano Simonato, invita ad un gioco intrigante alla scoperta di sapori ed emozioni estesi da elementi sottili: la leggerezza, la ricerca, il gioco, l'allegria

L'ospite d'onore: lo scrittore **più** audace, istrionico, estremo del palinsesto emotivo attuale, Aurelio Picca "Oggi che sono un uomo libero, provo una felicità grande. Come se la mia vita l'avessi vissuta in un giorno di **gioia**" da "un giorno di gioia" ed. Bompiani

Gli ospiti: i **più** nietzscheliani spiriti liberi, disposti a cogliere le sensazioni più immediate come quelle più intrinseche suggerite da questo mix di "più" e nobilitate dall'occasione unica per pregio.

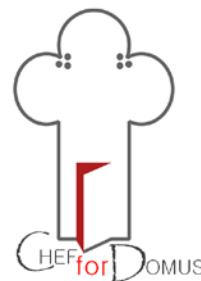


Opera in 4 atti:

- **Gioco:** Gel di Aperol con mousse d'arancia e crema di olive nere - Tiramisù di seppia
- **Leggerezza:** Tartare di salmone al sesamo, maionese d'albume al profumo di limone con germogli di soia e spinacini
- **Ricerca:** Gnocchi di patata ripieni di concentrato di pomodoro leggermente piccante in vellutata di Bitto Storico e concassé di verdure – Petto d'anatra croccante cotto a bassa temperatura laccato all'arancia con asparagi
- **Allegria:** Meringata scomposta in zuppa inglese al cedro con frutta fresca.

**I vini:**

- **Champagne** "Ultra Brut" Laurent Perrier
- **Moscato** Bianco "Janub" Terre Siciliane delle Cantine Di Prima
- **Rosso** Valtellina Superiore "Essenza" della Tenuta Vinea
- **Rosato** PalmArgentina delle Cantine Costaripa



Martedì 17 giugno dalle 18,30:

- Visita libera alla casa con guide stabili ad ogni ambiente e interventi letterari di Aurelio Picca
- Dalle 20,00: aperitivo servito in giardino con invitanti appetizer
- Dalle 21,00: cena un viaggio di gusti e colori abbinati a vini eccelsi, si parte dallo Champagne ... si va in Sicilia, Lombardia ... dove ci porta lo chef ...
- Alle 24,00: saluti e appuntamento alla prossima cena, a luglio ...

La cena ha finalità benefiche, il costo è di 80,00€ a persona, info e prenotazioni:

[CHEFforDOMUS@glamfood.it](mailto:CHEFforDOMUS@glamfood.it)

[mob] +39 366 6349581 - +39 327 7968987



I posti sono limitati, prenotate con anticipo

[http://www.glamfood.it/news/Tano\\_Simonato\\_for\\_Villa\\_Necchi\\_Campiglio\\_il\\_men%C3%99](http://www.glamfood.it/news/Tano_Simonato_for_Villa_Necchi_Campiglio_il_men%C3%99)