

## Taste of Christmas 2015, i menu

Cosa si mangia e quanto costa



Da oggi, **27 novembre**, fino a **domenica 29** arriva a **Palazzo Re Enzo a Bologna Taste of Christmas 2015**.

**Piccole porzioni** per consentire più assaggi, **grandi chef** e **prezzi low cost**. Sono queste le caratteristiche che da sempre accompagnano **Taste** e che renderanno speciale anche questa edizione il cui **tema portante** sarà il **Natale**, tra tradizione e innovazione.

Come abbiamo visto sono tanti i motivi per cui non perdere **Taste of Christmas**, primi fra tutti i **menu** proposti dai **17 chef** selezionati tra i migliori del territorio emiliano romagnolo e alcuni ospiti stellati provenienti da altre regioni.

Nel corso della tre giorni bolognese, i visitatori verranno stupiti dalle creazioni realizzate da questi mostri sacri della cucina che per l'occasione proporranno un **menù eccezionale**: dagli antipasti ai dolci, passando per secondi ricercati e declinazioni stellate della sfoglia per chiudere con un piatto speciale, **World of Taste - Christmas Edition**, ispirato **ricette del Natale** dei diversi Paesi del mondo.

Ai gustosi menu di **Taste of Christmas 2015** si aggiungono i cinque indimenticabili appuntamenti con **Pizza Gourmet**, l'evento promosso da **Ferrarelle** che ospiterà **3 chef stellati**, **Vincenzo Guarino**, **Andrea Vezzani** e **Agostino Iacobucci**, e **3 pizzaioli gourmet**, **Gianfranco Iervolino**, **Edoardo Papa** e **Giuseppe Pignalosa**, che si cimenteranno nella creazione di accostamenti insoliti e pizze speciali riservate però a solo **18 commensali per volta**.



Per orientarvi meglio tra le **70 proposte** circa dei **17 temporary restaurant** che animeranno **Taste of Christmas 2015**, di seguito troverete tutti i **menù** di questa edizione con i relativi **costi** per singolo piatto. Per le ricette speciali **World of Taste - Christmas Edition**, troverete già anche l'abbinamento con il vino:

**Venerdì 27 novembre**

**Al Cambio - Max Poggi**

Crudo di baccalà, polvere mediterranea 6€

Costine di agnello, zucca e salvia 8€

Cioccolato "sfoglia nera" extrafondente, olio alla menta e sale 6€

Tortelli di castrato, cardi e verza, tartufo nero 10€

Abbona Papà Celso Dogliani docg 2014

**Antica Trattoria del Reno - Vincenzo Vottero**

### TOP CATEGORIES

- Case di lusso
- Auto di lusso
- Barche di lusso
- Yacht di lusso
- Ristoranti di lusso
- Orologi di lusso
- Resort di lusso
- Luxury real estate
- Arredamenti di lusso
- Vacanze di lusso
- Benessere lusso
- Abbigliamento di lusso

### MEDIACENTER



**Governors Awards 2015, il red carpet**  
Le foto più belle.



**People, gli uomini più sexy del 2015**  
David Beckham in vetta.



**Ambrogino d'oro 2015, chi sono i vincitori**  
La cerimonia di premiazione il 7 dicembre.



<http://www.luxgallery.it/taste-of-christmas-2015-i-menu-63380.php>

"Falso tarro" – sedano rapa, zucca violina , melograno , zenzero , burro artigianale, formaggio di fossa, caviale di lambrusco 6€

"La capra campa" – tortelloni ripieni di ricotta di capra, carciofi violetti e polvere di lamponi 6€

"La mora , il maledetto e la nocciola" – spalla sfilacciata di mora romagnola cotta nel fieno, cicoriotta all'assenzio e polvere di nocciola 8€

"Vecchio Muro" – terrina d'anatra con il suo foie gras, sfoglia di macarons alla liquerizia e pepe nero, gel di maracuja 10€

Papiano Tregenda Albana vendemmia tardiva 2013

#### Cantina Bentivoglio – Ivan Poletti

Tortino di patate e parmigiano con spuma di mortadella e cialda di pane grani antichi 6€

Brasato di manzo con polenta mantecata al parmigiano, salsa al sangiovese e fiori di sale 8€

Battuta al coltello di Fassona con patata al profumo di basilico e scaglie di Parmigiano 7€

Tortellini tradizionali in brodo di manzo e cappone 10€

Spumante Cantina della Volta Il Mattaglio Dosaggio Zero

#### Cesoia – Pietro Montanari

Puntarelle, melograno, bagna càuda al cioccolato bianco e marroni di Castel del Rio 8€

Crema di lenticchie, zucca, anice e mandorle 6€

Baccalà mantecato, polenta, cipolla, prezzemolo e balsamico 8€

Panettone, cedro candito, umeboshi e fagioli 10€

Ca' d'Gal Lumine Moscato d'Asti docg 2015

#### L'Accanto – Vincenzo Guarino

Caprese 2015...scomposto 7€

Guancetta di maiale con purea di patate e broccoli napoletani schioppettati 8€

La pastiera di grano in evoluzione 7€

Gnocchi ripieni di provola con Totani e Patate 10€

Cataldi Madonna Cataldino Rosè Terre Aquilane igp 2014

#### Taverna del Cacciatore – Lucia Antonelli

Bocconcini di cinghiale sott'olio ai profumi di Toscana 6€

Budino di Castagne con crema di marroni 6€

Focaccina rustica con arrosto montanaro 7€

Tortellino "SpeZiale" 10€

Franciacorta docg Gatti Saten 2011

#### Sabato 28 novembre

##### Al Cambio – Max Poggi

Crudo di baccalà, polvere mediterranea 6€

Costine di agnello, zucca e salvia 8€

Cioccolato "sfoglia nera" extrafondente, olio alla menta e sale 6€

Tortelli di castrato, cardi e verza, tartufo nero 10€

Abbona Papà Celso Dogliani docg 2014

##### Cà Matilde – Andrea Vezzani

Tarte Tatin di zucca, crema di parmigiano e aceto balsamico tradizionale 8€

Bomba di riso alla reggiana 7€

Fianchetto di manzo maturato, leggermente affumicato finocchi, olive, mandorle e arancia candita 8€

Ricordo della mia torta di riso all'anice stellato 10€

De Sanctis Cannellino Frascati docg 2014

##### Il Piastrino – Riccardo Agostini

Uovo morbido tartufo nero e radici 8€

Crema di ceci, maltagliati e baccalà 8€

Latte al varnelli e morbido di caffè 7€

Cotechino naturale e soffice di lenticchie del Montefeltro 10€

Cubi Il Tabarro Valpolicella Cla. sup. doc 2013

##### I Carracci – Claudio Sordi

Burrata, gambero rosso Mazara, pomodoro d'inverno e cetriolo 8€

Tortellini di tradizionale chiusura bolognese, cacio e pepe di parmigiano reggiano, briciola di taggiasche e polvere di porcini 8€

Gelato al vin brulé di Lambrusco, salsa al Panettone Gattullo, polvere di gorgonzola e crumble allo Za'atar 8€

Pancia di maialino nero romagnolo, frutta e verdura senapata con briciole di pane alla crusca 10€

Papiano I Probi Sangiovese di Romagna ris. doc 2012

##### Le Giare – Gianluca Gorino

Caprino, bietola, semi di zucca tostati ed estratto di limone 8€

Passatelli romagnoli cacio e pepe 8€

Cioccolato, anice e Caffè 6€

Salsiccia, birra e cipolla: Salsiccia di Mora Romagnola, Birra, fondente di parmigiano vacche brune, estratto di alloro e cipolla in agro 10€

Cantina della Volta Rimosso Lambrusco Sorbara doc 2014



<http://www.luxgallery.it/taste-of-christmas-2015-i-menu-63380.php>

**L'Erba del Re – Luca Marchini**

Crostino con guancia di razza bianca modenese, yogurt montato, scalogno in agrodolce 7€

Risotto con crema di parmigiano reggiano 7€

Mediterraneo: pomodoro, mandorle, pan di spagna alle erbe 6€

Piovra arrostita, succhi vegetali, maionese di pesce senza uova 10€

Lambruschi Vermentino Colli di Luni doc 2014

**Domenica 29 novembre**

**Il Don Giovanni – Pierluigi Di Diego**

Budino di zucca violina con chips croccanti di zucca e balsamico tradizionale 6€

Germano "Terra ed Acqua" 8 €

Torta Tagliolina con fichi caramellati e saba di pignoletto 7€

Cappelletti di pernice rossa con fondo al curry e datteri di palma 10€

Terre Bianche Rossese di Dolceacqua doc 2014

**Inkiostro – Terry Giacomello**

La meringa di acqua di polenta con uova di lompo 7€

Le tagliatelle al bianco d'uovo tiepide, la crema di parmigiano e il tartufo 8€

La millefoglie di patata americana con crema di formaggio fresco, miele caffè e spezie forti 8€

Il trancio di merluzzo fresco, pasta sfoglia tostata alle radici di citronella ed aglio nero fermentato 10€

Colutta Pinot Grigio Cof doc 2014

**I portici – Agostino Iacobucci**

Ostrica , Campari, Mango Ed Erba Cipollina 8€

Pasta totano patate e dragoncello 6€

Babà a tre lievitazioni 8€

Baccalà Al Verde Di Minestra Maritata , Aglio Dolce , Cedro Candito E Salsa Di Ostrica 10€

Contrada Selvecorte Fiano di Avellino docg 2013

**La Locanda del Feudo – Roberto Rossi**

Lasagne verdi con ragù di mora romagnola e bianca modenese 8€

Uovo in camicia con crema di parmigiano e tartufo nero 8€

Crema di finocchio e crostino di pane alla liquerizia 6€

Mousse di cioccolato Majani allo zenzero, crumble di mandorle, spaccato di cioccolato bianco alla cannella e coulis di lampone 10€

Cubi Melliloto cl. 50 Recioto della Valpolicella doc 2010

**Ristorante Marconi – Aurora Mazzucchelli**

Il burger va nell'orto 7€

I Tortelli di Aurora al Parmigiano Reggiano e lavanda 8€

Uovo al risveglio, bacon e orzo 7€

Il cotechino va in Perù 10€

Colacicchi Schiaffo Anagni igt 2014

**Scacco matto – Mario Ferrara**

Ciabattina, mortadella "Selezione Tour-tien, acciughe, puntarelle e salsa di limone 6€

Cre moso di Parmigiano Reggiano con verdure in agrodolce e ristretto di vino rosso 7€

Guancetta di maiale brasata con purè di sedano rapa e verza 8€

Tradizione in viaggio, Tortellini tradizionali con crema di brodo e parmigiano al Lemongrass 10€

Abbona Cinerino Viognier Langhe doc 2014

Solo su appuntamento, ecco il programma di **Pizza Gourmet@Taste of Christmas 2015**:

**Venerdì 27 novembre**

Chef: Vincenzo Guarino – L'Accanto (NA) | Pizzaiolo: Gianfranco Iervolino – Palazzo Vialdo (NA)

**Sabato 28 novembre**



Chef: Andrea Vezzani – Ca' Matilde (RE) | Pizzaiolo: Edoardo Papa – In Fucina (RO)

**Domenica 29 novembre**

Chef: Agostino Iacobucci – I Portici (BO) | Pizzaiolo: Giuseppe Pignalosa – La Parùle (NA)

CHEF E RICETTE, GUSTO, LUXFOOD, MANIFESTAZIONI, RISTORANTI COOL, TEMPO LIBERO

TAGS: Agostino Iacobucci, Andrea Vezzani, Bologna, Edoardo Papa, Ferrarelle, Gianfranco Iervolino, Giuseppe Pignalosa, Palazzo Re Enzo, Taste of Christmas, Vincenzo Guarino

 Condividi [Invia questo articolo via email](#)  [Stampa l'articolo](#)

ARTICOLI CORRELATI



Taste of Christmas 2015



Taste Of Roma 2015



Taste of Milano 2015

luxgallery.it

Più : [www.alexacom/siteinfo/luxgallery.it](http://www.alexacom/siteinfo/luxgallery.it)

Ranking



Popolarità



Estrazione : venerdì 27 novembre 2015

Categoria :

File : piwi-9-12-51745-20151127-631241565\_1.xml

Audience : 0

<http://www.luxgallery.it/taste-of-christmas-2015-i-menu-63380.php>



Pitti Taste 2015, il calendario



Taste of Milano 2015, cosa abbiamo mangiato



Milano Food Week 2014

- ABITARE - arredi e design - case di lusso - high tech - real estate
- ARTE E CULTURA - aste - librerie - mostre e gallerie - musei
- BARCHE - barche a motore - barche a vela - saloni nautici
- BEAUTY - cura del corpo - make up - profumi
- BUSINESS
- CELEBRITA'
- FASHION - abbigliamento - accessori moda - gioielli - occhiali - scarpe e borse - showroom
- GUSTO - chef e ricette - luxfood - ristoranti cool
- INTERVISTE
- MOTORI - aerei - auto - eventi motori - moto - motori d'epoca
- OROLOGI - orologi donna - orologi uomo
- PEOPLE & BRAND - campagne brand - personaggi del lusso - prodotti cult - storie di successo
- SPECIALI
- TEMPO LIBERO - eventi - locali - manifestazioni - shopping - spettacoli - sport
- VIAGGI E VACANZE - centri benessere e spa - dimore - mete - resort - - guide

NETWORK:

[LUXHOTEL](#)  
[LUXURYINTERIOR](#)  
[LUXWINE.IT](#)  
[GALILEUS](#)  
[ITALYRELAX](#)  
[WELLNESSWORLD.IT](#)

SEGUICI:



© PBB S.r.l. 2009 - P.I. 04790700969 - Codice Fiscale/P.IVA/Reg. Impr. CCIAA Milano: 04790700969 - Cap. Soc. €20.000,00 i.v. - REA CCIAA MI 1773162  
Sede Legale: Via Brunetti 7 - 20156 Milano - Sede Operativa: via Brunetti, 7 - 20156 Milano  
Tutti i diritti sono riservati. luxgallery.it non è collegato ai siti recensiti e non è responsabile per i loro contenuti.  
Luxgallery è una testata giornalistica registrata presso il tribunale di Milano al n° 886 del 22 novembre 2005.