

loftnovantadue
studio home **kitchen**

presenta

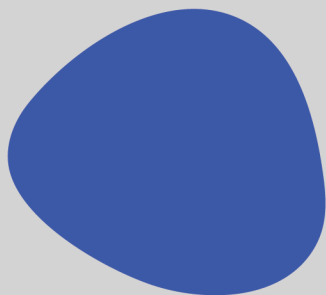
nordic dinner

con mirko pelosi

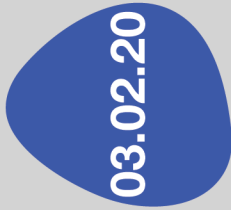
una cena degustazione
tra colline scozzesi e mari del nord

lunedì 3 febbraio 2020
ore 20

torino IT



info e prenotazioni
0039 370 370 57 56
info@loftnovantadue.com



nordic dinner

con mirko pelosi

brodo di sedano rapa
crudo di vacca da latte / patata arrosto / tuorlo d'uovo
pancetta
pane e burro acido
capasanta / pera / castagna sott'aceto / dashi
cavolo marino / asparago bianco fermentato / levistico
passatelli / brodo di funghi
pescato del giorno / rapa bianca / olivello spinoso
fagiano / mela cotogna in conserva / radicchio / bagna cauda
panna al vapore / pino selvatico / arance rosse
brownie al cioccolato e bacche di sambuco

vini biodinamici azienda agricola malgiacca
sake junmai daiginjo proposto da uovo torino

mirko pelosi nasce in romagna in provincia di ravenna.
finita la scuola alberghiera, lavora prima ad oslo per lo stellato maaemo
e successivamente in scozia al timberyard e all'edinburgh food studio.
la sua filosofia è nordica, rustica e rurale. non c'è sottovuoto nè bollicine.
una cucina in cui si sfruttano le reali connessioni con i produttori.
questa cena sarà uno specchio dell'habitat in cui ha vissuto
e lavorato negli anni passati: highlands scozzesi, colline verde intenso,
greggi di pecore e bacche selvatiche nel silenzio di vallate deserte.