

Settimana della Cucina Italiana nel Mondo Lussemburgo, dal 16 al 22 novembre 2024 Ristoranti aderenti con piatti dedicati alla Regione Calabria



BÉNI

22 Rue de l'Industrie, 8399 Koerich

Chef Stefano Crupi

PASTA CA MUDDICATA, pasta con le acciughe, crumble di caciocavallo silano e finocchi, gelatina di cipolla di Tropea.



COME AL TEATRO

1 Rue St Nicolas, 4636 Differdange

Chef Roberto Colucci

BACCALABRIA, filetto di baccalà marinato al limone, spuma di patate e 'nduja, duxelles di champignons e liquirizia.

COME ITALIA

15 Rue d'Anvers, L-1130 Luxembourg

Chef Michele Challier

FORCHETTA CALABRESE, spaghetti alla 'nduja su crema di broccoli al profumo di bergamotto, pomodori secchi, capocollo croccante e caciocavallo silano.

COME À LA MAISON

70 route d'Esch // L- 1470 Luxembourg Luxembourg

Chef Francesco Gallo

RISOTTO CARNAROLI, gocce di nduja, crema e chips di topinambur



DIVINO-VINISSIMO

1 Rue Frederic Guillaume
Raiffeisen, 2411 Gasperich
Luxembourg

Chef Alessandro Vannelli

STORIA DI UN MAIALINO, maialino nero calabrese, in assoluto di cipolla rossa di Tropea e liquirizia DOP.



ESSENZA

12 Rue de la Boucherie, L - 1247
Luxembourg

Chef Alain Gentilepatti

Bruschetta di Sardella & Morzello Catanzarese, A base di carne di vitello, con passata di pomodoro, peperoni e vari tagli del vitello.

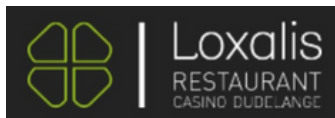


IL PASSATEMPO

2 Rue De La Forêt Verte, 7340 Heisdorf

Chef Ionela Lascarache

RAVIOLIO KALON BRION, raviolo di pasta fresca ripieno di ricotta e tuorlo, con pomodoro secco, peperone crusco, erba cipollina, ghee, servito con crema di liquirizia e caffè.



LOXALIS

150 Rue de la Libération, L-3511
Dudelange

Chef Davide Boccolini

TAVOLA UNITA, bottone di braciola cotta nel pomodoro, servita con velo di cipolla di Tropea, olio andino, crumble alla risimoglia e bergamotto.



L'ANGOLINO

6 Rue Geespelt, 3378 Roeser

Chef Angelo Ianiro

I RICCHI E POVERI CALABRESI, stroncatura con crema di zucca, 'nduja, pomodorini confit e mollica di pane aromatizzata.



ORIGINI

1 Rue de Bascharage, L-4960 Clemency

Chef Elio Florio

RISOTTO CALABRO, risotto carnaroli con stocco in due consistenze, 'nduja e cipolla di Tropea caramellata.



TRE CHIAVI

8 Avenue Victor Hugo, 1750 Luxembourg

Chef Mirko Vitale & Chef Vittorio Notaroberto

RAVIOLIO PEZZENTI, All'impasto di 'nduja, ripieno di salsiccia calabrese DOP, su fonduta di provolone Silano DOP, con cipolla rossa di Tropea caramellata e riduzione di amaro del Capo.

PIZZA VENTO DEL SUD, Fior di latte, 'nduja, cipolla rossa di Tropea, datterini gialli, vuccularo croccante e caciocavallo Silano DOP,