



FILODIVINO

“Una stretta di mano a tre: fra il commensale, Filodivino e me; ecco come mi piace immaginare questo percorso degustazione. Per chi lo richiede, scelgo le quattro creazioni più rappresentative della mia cucina, in quell’esatto momento della stagione, secondo la disponibilità che la natura ci offre creando un menù personalizzato. Non c’è luogo migliore di una tavola per fare nuove conoscenze.”

4 CREAZIONI

scelte per te dallo Chef


Wine pairing tra classici e selezioni della cantina Filodivino

La degustazione si intende per l’intero tavolo – 75 euro a persona

LO CHEF

Andrea Alessandrelli è nato a pochi chilometri da qui e qui ha scelto di tornare dopo un lungo viaggio che lo ha portato in Umbria, sulla Costiera Amalfitana, in Danimarca, a Londra.

Oggi guida una brigata giovane, curiosa e talentuosa, sicuro che l’orizzonte della cucina contemporanea non vada cercato nel futuro o troppo lontano da qui. Tutto quello che serve è attorno a noi e nella cultura che ci è stata tramandata.



Eventuali allergie o intolleranze non anticipatamente segnalate verranno accolte a seconda della disponibilità di materie prime.