

REGALI/IN CUCINA

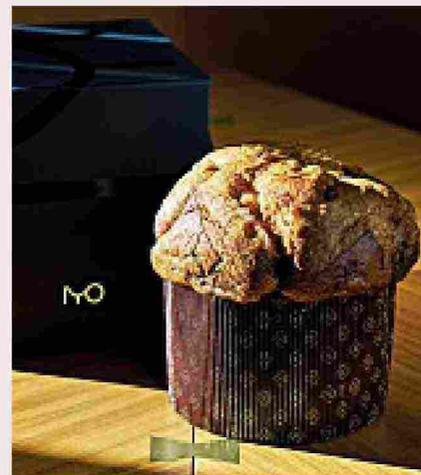
DI REDAZIONE COOK



1

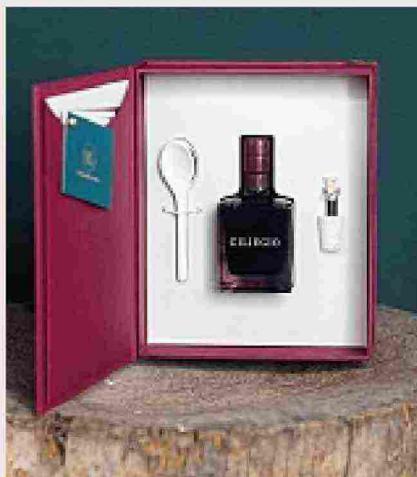


2

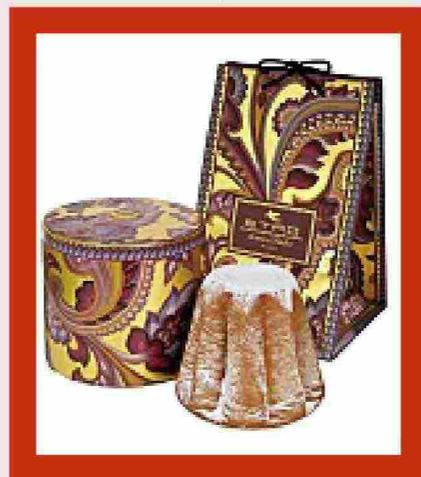


3

IN TAVOLA
PORTIAMO
DOLCI
E CONDIMENTI
REALIZZATI
DA CHEF
STELLATI



4



5



6



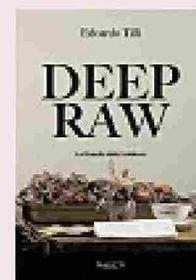
7



8



9



10

1. **Bottarga grattugiata di caviale** ideale da mantecare nei risotti oppure da spolverare su vellutate e secondi caldi (Cru Caviar; 39 euro). 2. **Coppa da champagne** "Fiore Rosa" della collezione Botanica, disegnata da Alessandra Baldereschi, fatta a mano (Ichendorf Milano; 23 euro). 3. **Panettone 750 g del ristorante "IYO"**, una stella Michelin a Milano, con impasto classico farcito con yuzu candito, cioccolato bianco e scaglie di gianduia fondente (IYO Group; 48 euro). 4. Ciliegio, **condimento balsamico** 100 ml abbinato all'aroma di ciliegia, ideale su carni, cioccolato, formaggi (Acetaia Maria Luigia di Massimo Bottura; 150 euro). 5. **Pandoro 750 g degli chef de "Il Luogo"**, una stella Michelin a Milano, in latta con stampa Paisley (Etro; 60 euro).