



IDENTITÀ GOLOSE
congresso italiano di cucina d'autore

CLICCA QUI

[Home](#) | [Profilo](#) | [Contatto](#)

MARCHIdi**GOLA**



Il blog di
Paolo Marchi

ven, 10
dic 2010

Colonna milanese per una sera

Scritto da Paolo Marchi in Chef

1 Commento

Dati di Archivio

Data Articolo:

venerdì, 10 dic 2010 alle 09:01

Categorie:

Chef

Altro :

Puoi [lasciare un commento](#)
oppure fare il [trackback](#) dal
tuo sito.



Lunedì prossimo, 13 dicembre, Santa Lucia, il giorno più corto che vi sia, dall'indomani rotta verso l'estate, tra tre giorni insomma, le *Cene di Identità Golose* faranno tappa per la prima volta alla Brisa, il ristorante di Antonio Facciolo in via della Brisa 15 a Milano, telefono 02.86450521. Ospite ai fornelli sarà il romanissimo **Antonello**

Colonna, vulcanico titolare nella capitale dell'Open **Colonna**.

Antonello profumerà per una sera Milano con il *Cannolo di baccalà, panna acida, caviale e limone candito*, nei bicchieri Jeio rosè Bisol; *Cubi di coda alla vaccinara* con Birra Moretti Gran Cru; *Negativo di Carbonara* e Morellino di Scansano Riserva Val delle Rose 2007 Cecchi; *Capocollo di maialino a "porchetta"* e Chianti Classico Riserva di famiglia 2007 Docg Cecchi e, infine, dolce chiusura, *Diplomatico crema e cioccolato, caramello al sale* con Prosecco passito Duca di Dolle Bisol.

Prezzo della serata, tutto compreso, 110 euro, informazioni e prenotazioni chiamando il numero verde 800.825144. L'invito a **Colonna** è stato fatto per celebrare nel capoluogo lombardo la grandezza della più autentica tradizione romana. Vista però con la testa e lo sguardo di uno chef che non si fa imbalsamare dalla storia della città in cui vive e lavora. E nel futuro di Antonello...