



ENOTECA PINCHIORRI

Comunicato stampa

Firenze, 08.02.2017

L'Enoteca Pinchiorri presenta il menu di "San Valentino"

*Nel romantico palcoscenico di Firenze, un'esperienza unica
per rendere memorabile il giorno degli innamorati nel luogo dell'eccellenza
enogastronomica italiana 3 stelle Michelin*

San Valentino è la giornata dedicata all'amore, da celebrare con la persona più importante con un'esperienza che deve saper regalare emozioni intense e lasciare un segno indelebile, come l'amore che lega due cuori.

In occasione di questa ricorrenza dedicata a tutti gli innamorati, **Enoteca Pinchiorri ha ideato un menu di San Valentino**, una proposta di **nove portate** che prende vita dalla capacità creativa di una squadra d'eccellenza composta dall'**Executive Chef Riccardo Monco**, dallo **Chef di Cucina Alessandro della Tommasina** e dallo **Chef Pasticcere Luca Lacalamita**, con la presenza costante di **Annie Féolde, Chef Owner**.

Il menu di San Valentino nasce con **una doppia anima**: una **femminile**, più delicata e morbida e una **maschile**, più decisa e vigorosa, con piatti capaci di proporre un percorso tra gli aromi, i sensi e i sapori per una serata ricca di suggestioni.

Come per ogni creazione di Enoteca Pinchiorri, **ricerca e rispetto della materia prima, creatività, controllo delle tecniche di cottura e una continua tensione al raggiungimento dell'eccellenza in cucina**, sono alla base di questo particolare menu contraddistinto da un sapiente equilibrio tra diversi elementi, per dare vita a una creazione unica, come l'amore che lega due anime.

Il menu si dipana in un **percorso personalizzato** come la delicata *"Noce di capasanta arrosto con crema di polenta, mela verde e bottarga"* per lei e il più deciso *"Filetto di baccalà, burrata affumicata, radici di prezzemolo allo zafferano"* per lui; il morbido *"Controfiletto d'agnello allo spiedo, verza stufata e gelatina al timo"* per lei e le *"Nocette di capriolo, budino di mela cotogna, radicchiotti e frutti rossi"* dal sapore più forte e definito per lui o la dolce *"Frolla alle nocciole, frutto della passione, cioccolato al latte e clementine"* per lei e il più intenso *"Ricciolo rosso: cioccolato fondente, pera e caffè bianco"* per lui.

UFFICIO STAMPA ENOTECA PINCHIORRI

P.R. & Go Up Communication Partners - www.press-goup.it

Elena Marchi – elena.marchi@prgoup.it / +39 340 8001205



ENOTECA PINCHIORRI

In abbinamento anche piatti pensati per essere apprezzati da entrambe le metà della coppia, che sono stati ideati come un incontro di sapori dal perfetto equilibrio gustativo, come la “Coda di scampo appena scottata, zucca alla senape e crema di tartufo nero pregiato”, gli “Spaghetti alla chitarra, caviale, limone e zuppetta di pesce” o i “Petalì di carote, arance rosse, pompelmo e dragoncello”.

Tutti i piatti sono stati concepiti per essere accompagnati da una **selezione di vini** che si esplicita in uno scrigno di tesori selezionati dal collezionista e sommelier *Giorgio Pinchiorri* in 50 anni di ricerca e che il **Direttore di Sala Alessandro Tomberli** e il **Vice-Direttore Alessandro Giani** sapranno consigliare in modo sapiente per esaltare al meglio i sapori e le qualità peculiari di ciascun piatto.

Il Menu di San Valentino è proposto solo nella giornata di San Valentino ad un prezzo di 225,00 € a persona, bevande escluse ed è visionabile e prenotabile nella [sezione dedicata del sito Enoteca Pinchiorri](#)

Menu di San Valentino

Coda di scampo appena scottata, zucca alla senape e crema di tartufo nero pregiato

Per lei: noce di capasanta arrosto, crema di polenta, mela verde e bottarga
Per lui: filetto di baccalà, burrata affumicata, radici di prezzemolo allo zafferano

Uovo croccante alle erbe, maionese al rafano e insalata di puntarelle alle acciughe

Spaghetti alla chitarra, caviale, limone e zuppetta di pesce
Risotto alla pernice, fegato grasso e cacao

Per lei: controfiletto d'agnello allo spiedo, verza stufata e gelatina al timo
Per lui: nocette di capriolo, budino di mela cotogna, radicchietti e frutti rossi

Bombolone al pecorino

Petalì di carote, arance rosse, pompelmo e dragoncello

Per lei: frolla alle nocciole, frutto della passione, cioccolato al latte e clementine
Per lui: “Ricciolo rosso”, cioccolato fondente, pera e caffè bianco

UFFICIO STAMPA ENOTECA PINCHIORRI

P.R. & Go Up Communication Partners - www.press-goup.it

Elena Marchi – elena.marchi@prgoup.it / +39 340 8001205