



07 aprile 2014

**“Dalle Langhe al Lago: una cucina di confine”**  
ANTICA CORONA REALE, Cervere (CN)

Gli Chef Luisa Valazza del Ristorante Al Sorriso (Soriso) e Gian Piero Vivalda dell'Antica Corona Reale (Cervere) si danno appuntamento nell'affascinante dimora storica dell'Antica Corona Reale per un incontro che profuma di sapienti talenti della cucina italiana.

Un dîner al confine con la Francia dedicato alla cucina dei laghi, per riscoprire le tradizioni delle Terre dei Savoia.

Due grandi chef propongono agli ospiti una serata gastronomica di grande fascino, avvolti dai valori dello spirito familiare e dall'atmosfera autentica del luogo.





Dalle Langhe al Lago: una cucina di confine  
Lunedì 7 aprile 2014, ore 20.30

Cucinano per voi:

Luisa Valazza Ristorante Al Sorriso  
e  
Gian Piero Vivalda - Ristorante Antica Corona Reale

Aperitivo

Rösti di patate con capesante, fonduta di broccoli e tartufo nero (Luisa Valazza)

Uovo terme su paté di tonno rosso di Favignana, crema di piselli, scampi di Santa Margherita e bottarga di tonno rosso (Gian Piero Vivalda)

Gran Carnaroli, zucca gialla, gorgonzola dolce, amaretti e gocce di aceto balsamico (Luisa Valazza)

Lucio perca del "Maggiore" in salsa di foie gras (Luisa Valazza)

Capretto di Roccaverano con la sua finanziaria (Gian Piero Vivalda)

Negroni sotto zero (Gian Piero Vivalda)

Piccolo gratin di fragoline di bosco, vaniglia, lavanda e cannella (Luisa Valazza)

Petit four (Luisa Valazza)

Colomba Classica dell'Antica Corona Reale (Gian Piero Vivalda)



Ristorante Antica Corona Reale - Via Fossano 13 - 12040 Cervere  
tel 0172 47 41 32 - [www.anticacoronareale.com](http://www.anticacoronareale.com) - [info@anticacoronareale.com](mailto:info@anticacoronareale.com)