

chiccotosto

Nella settimana in cui **Piano35** parlerà francese, **dal 19 al 23 marzo**, anche nella **caffetteria Chiccotosto** si gusterà l'inconfondibile atmosfera dei bistro parigini, con un'offerta arricchita da baguette, insalate, tartellette, marmellate, quiche e macaron. Prodotti selezionati e preparazioni originali porteranno i sapori transalpini in città nella caffetteria che ha fatto del design e della compatibilità ambientale il proprio segno distintivo.

Baguette con paté e salsa tartara

Paté di fegato, bacon a fette, insalata verde, salsa tartara

Baguette con brie, cotto e paté olive

Paté di olive, brie, prosciutto cotto

Insalata con bacon, camembert e nocciole

Misticanza, Bacon a cubetti, granella di nocciole, cipolla, Camembert Président

Selezione di formaggi

Accompagnati da marmellata all'arancio, confettura di cipolla

Tartelette Tatin

Pasta brisée, mele

Quiche 3 Formaggi "Le Tourier®"

Emmenthal, Gruviere e Comté.

Quiche Lorraine "Le Tourier®"

Emmenthal e lardo

Crepe Natura

Da farcire

Macarons Piano35

Prodotti dalla pasticceria di Piano35

Piano35 celebra la Francia

Lunedì 19 marzo Fabio Macrì, lo chef di **Ristorante Piano35**, ospiterà il collega **Eric Sapet**, una stella Michelin, per una cena 'a quattro mani'.

Martedì 20 marzo il maestro della mixology **Mirko Turconi** proporrà al **Lounge Bar Piano35** tre cocktail inediti di ispirazione francese serviti in abbinamento alle ostriche.

Mercoledì 21 marzo Ristorante Piano35 parteciperà ufficialmente a **Goût de France**, il massimo evento globale dedicato ai sapori d'Oltralpe. Per l'occasione **Fabio Macrì** si cimenterà nella sfida con le portate iconiche della cucina transalpina.

Per info e prenotazioni www.piano35.com