

# ARMANI

Hotel Milano

## Armani/Ristorante Milano e lo chef Francesco Mascheroni ospitano lo chef Moreno Cedroni de La Madonnina del Pescatore

Milano, 26 ottobre 2023 – Francesco Mascheroni Executive Chef di Armani/Ristorante e Moreno Cedroni chef de La Madonnina del Pescatore di Senigallia (An), 2 Stelle Michelin, saranno i protagonisti **giovedì 9 novembre** di una cena a quattro mani nell'elegante cornice di Armani/Ristorante.

La cucina di Francesco Mascheroni, genuina, raffinata e dagli accenti internazionali, racconta un gusto essenziale colto al massimo della sua espressione e accarezzato da una tecnica finissima quanto complessa. Moreno Cedroni, tra gli chef italiani più innovativi, porta la sua anima pionieristica a tavola per condividere storie di memorie ed estro, dove passato e futuro convivono in perfetto equilibrio. Una collaborazione inedita con la quale esplorare la loro filosofia di cucina attraverso proposte che danno nuove forme e sapori alle materie prime.

Il percorso inizia con il **Benvenuto degli chef**, una selezione di Amuse bouche preludio all'esperienza culinaria articolata in sette portate. Apre l'antipasto di Francesco Mascheroni **Capesante scottate, crema di pane, rafano, anguilla affumicata e latticello**, un piatto dal gusto armoniosamente bilanciato dove il piccante lascia spazio alla dolcezza e il latticello completa con una nota di freschezza finale, a cui a cui segue il **Brodetto alla senigalliese "inside", olio e prezzemolo** dello chef Moreno Cedroni, una proposta evocativa, ricca di sapori marini che ricorda i profumi di casa. La prima portata spetta al padrone di casa che propone **Dumpling di maialino arrosto, ostrica, verza, kimchi consommé**, una sinfonia di sapori audaci e complessi con punte di acidità. Il secondo è preparato da entrambi gli chef con Moreno Cedroni che propone il **Baccalà alla diana, salsa amaricante di finocchi e pompelmo, ricotta e capperi**, ingredienti che portano il palato in direzioni diverse grazie ai vari strati di sapori, dal dolce al salato, tutto in un equilibrio sapientemente orchestrato; mentre lo chef Mascheroni porta in tavola il **Rombo, daikon, prezzemolo, burro bianco al wasabi** un piatto dalle chiare note giapponesi. Si chiude in dolcezza con **Cioccolato tulakalum, cassis, pepe rosa e polvere di violetta e Ananas, succo d'arancia e anice stellato, gelato al caramello, streusel al mais tostato, popcorn**, entrambi dello chef marchigiano che omaggia l'artista Kenny Random.

Per informazioni e prenotazioni: +39 02 8883 8703 - [ristorante.milan@armanihotels.com](mailto:ristorante.milan@armanihotels.com)

Armani/Ristorante è aperto dalle 19.30 alle 22.30, chiuso la domenica, il lunedì e il martedì sera.

### Press contact

Valentina Poli | Ph. +39 02 8883 8911 | email: [vpoli@armanihotels.com](mailto:vpoli@armanihotels.com) | [www.armanihotelmilano.com](http://www.armanihotelmilano.com)

Adele Bandera | Ph + 39 349 7668012 | email: [adele@adelebandera.com](mailto:adele@adelebandera.com)  
Erika Del Largo | Ph + 39 347 3825895 | email: [erika@adelebandera.com](mailto:erika@adelebandera.com)