

San Valentino 2024

“L’amore per la vita”, il menù studiato da Chef Filippo Sinisgalli per festeggiare San Valentino 2024

Una dichiarazione non solo d’amore ma anche di pace quella di Chef Filippo Sinisgalli nel suo menù “L’amore per la vita” al Ristorante Zur Kaiserkron di Bolzano

Bolzano, 8 febbraio 2024 – C’è bisogno d’amore e di pace secondo Chef Filippo Sinisgalli. E anche un menù può diventare un modo per dichiararlo e far riflettere su quante situazioni difficili a causa delle guerre ci siamo oggi nel mondo, consapevoli del nostro privilegio nel poter condividere un momento bello e felice con chi amiamo seduti al tavolo di un ristorante.

“L’amore per la vita” è il menù proposto al Ristorante Zur Kaiserkron per festeggiare San Valentino 2024, con proposte anche per vegetariani e vegani, come in tutti i menù stagionali costruiti da Chef Sinisgalli. Si parte con il benvenuto grazie a *Un cocktail d’amore per voi*, leggermente alcolico, fresco e acido con un tocco di esotico realizzato dal team del Blind, la cocktail lounge recentemente aperta nella saletta del Zur Kaiserkron, accompagnato da tre amouse bouche golose tra mare e terra, *Gambero Rosso Fagiolo di Rotonda, Limone e prezzemolo, Tartare di Laughenrid con misticanze* (freschissime direttamente dall’orto verticale presente in sala) e *L’uovo in inverno*.

Arrivano poi i primi piatti tra cui scegliere: *Tagliolini all’aragosta Tristan, zenzero, erba cipollina e pepe Sakura green, il Risotto D’Amare* al limone con pesce crudo e cotto o il *Raviolo di patate, salsa al Parmigiano Reggiano, grano saraceno e gelato alla salvia*.

Come secondi un piatto a scelta tra *Filetto alla wellington, Pescato secondo mercato con contorno stagionale* o il piatto vegano *Rossini Alla Moda Zur Kaiserkron*, un finto filetto completamente vegetale grazie alla speciale lavorazione del sedano rapa che diventa protagonista saporitissimo del piatto.

Per rinfrescare la bocca un piccolo Pre-dessert *Fresco al bergamotto, infuso al The verde galanga ed erbe fini* e l’iconico dessert *Fate l’amore non fate la Guerra*, un gioco di equilibrio costante tra acido e dolce, un percorso colorato con frutta di stagione come melograno ed agrumi.

<https://www.ristorantezurkaiserkron.it/menu/>

Ristorante Zur Kaiserkron
Piazza della Mostra, 1
Bolzano
T. 0471.028000

Il Palato Italiano e Chef Filippo Sinisgalli

Il Palato Italiano, con sede a Bolzano, è una realtà impegnata nella scoperta, nella valorizzazione e nella divulgazione dell'arte culinaria italiana attraverso attività esperienziali, culturali e una meticolosa selezione di prodotti enogastronomici di eccellenza. Il suo Executive Chef è **Filippo Sinisgalli**, che vanta importanti esperienze a livello nazionale e internazionale: all'Esplanade di Desenzano, come formatore dei team di brigata dell'Armani Hotel a Dubai e alla locanda Mezzosoldo in Val Rendena (TN), dove ha ottenuto la **stella Michelin**; un percorso che ha avuto inizio con un'articolata e strutturata formazione a stretto contatto con Gualtiero Marchesi. Nell'aprile 2018 è stato eletto segretario generale di **Euro-Toques Italia**, l'associazione fondata da Marchesi che a lungo ne resse la presidenza.

Il Palato Italiano è stato presente alla **Gift Lounge pre-Oscar 2017 e 2018** a Los Angeles, in case private di personalità per riservati **Chef@Home**, come a New York per l'Housewarming Party di Alan Cumming, ma anche in speciali serate di beneficenza a fianco di charity e foundation di altissimo livello, come la **Celebrity Fight Night 2017 e 2018**, la **Andrea Bocelli Foundation** e la **Mohamed Ali Foundation**; senza dimenticare la partecipazione alla **Celebrity Golf Classic 2018 di Anthony Anderson** – a fine aprile 2018 a Palm Desert, in California –, l'evento realizzato per supportare le organizzazioni non-profit Boys & Girls Club of America e American Diabetes Association.

Dal 2019 Il Palato Italiano e Chef Filippo Sinisgalli sono stati protagonisti in alcuni importanti appuntamenti come **White Milano**, **Milan Design Week**, la rassegna culinaria **Garda con Gusto**. Nel 2018, Il Palato Italiano è stato partner di SuperStudio Più e del Fuorisalone in occasione della Milano Design Week, dove la brigata e lo Chef erano presenti con il loro concept "smart" **Dattitempo**. È stato inoltre main partner di **Bocuse d'Or Europe OFF 2018, ospitato a Torino**.

Nel 2020 Filippo Sinisgalli è stato Presidente di giuria durante **Ricibiamo**, un contest indetto dall'Università Cattolica di Piacenza, per discutere della minimizzazione dello spreco alimentare e del recupero di cibo nel settore della ristorazione, oltre che docente per il master Food&Beverage.

IL PALATO ITALIANO ON-LINE

www.ilpalatoitaliano.it

www.facebook.com/ilpalatoitaliano

www.instagram.com/ilpalatoitaliano

CONTATTI UFFICIO STAMPA

Rossella Rosciano - pr@mirocomunicazione.com • M. +39 345 149 2333

Sara Martinelli – sara@mirocomunicazione.com • M. +39 3484206308

www.mirocomunicazione.com