

CONDIVIDI

CENA A 4 MANI MADINI E DE AGOSTINIS A OSTERIA NOVA

Claudio Zeni

10/03/2025

Osteria Nova, ristorante ubicato all'interno della dimora storica **Palazzo Pantini Nicchiarelli di Castiglione del Lago** (Pg), con una spettacolare terrazza vista lago, alla cui guida culinaria vi è lo **Chef Enrico Madini**, ospiterà domenica 16 marzo (ore 20.00) **Heros De Agostinis Executive Chef dell'Ineo Restaurant di Palazzo Naiadi di Roma** per una '**Cena a quattro mani**' contemporanea e creatività per stupire e deliziare i vostri sensi dei commensali.

Menu della serata

Bollicina & Amouse bouche (Enrico e Heros)

Tenuta Pradase Valdo metodo classico

Valdobbiadene brut millesimato docg 2020

Fegato grasso d'anatra al porto bianco clementina e polvere di nocciole tostate (Heros De Agostinis)

Tonno rape miste e yuzu (Heros De Agostinis)

Lahn Kerner Castelfeder Vigneti delle Dolomiti Igt 2023

Maccheroncini al ferretto cotti in un fondo di Madeira ragout eritreo e parmigiano 24mesi (Heros De Agostinis)

Ricciola e yogurt di bufala con soffice di Pan brioche e pesto di menta (Enrico Madini)

Schiava Franz Haas Igt 2023

Bianco di vitello al cubo con ristretto di spugnole e asparagi bianchi (Enrico Madini)

Pinot nero Effenberg Doc 2021

Nocciola vaniglia cioccolato e frammenti di lamponi (Enrico Madini)

Carlo Hauner Malvasia delle Lipari passito Doc 2022

Enrico Madini, perugino doc con esperienza internazionale, tra le quali è d'obbligo ricordare quella al +39 Italian Gourmet Restaurant di Oslo, è uno chef le cui proposte culinarie sono "contemporanee nel rispetto del passato e tradizione, ma anche coraggiose a sfidare le consuetudini".

Heros De Agostinis è l'Executive Chef e la mente creativa del Ristorante INEO, allievo di Heinz Beck. Nato a Roma e con un background internazionale, Heros vanta oltre 25 anni di esperienza in ristoranti Michelin multi-stellati e di hotel a cinque stelle lusso.