



Lorenzo Cogo, 26, oma lokaalis El Coq Marano Vicentinos. Pildil on üks tema valmistatud toitudest.



Christian Milone, 33, pererestorani Zappatori peakokk. Allpool tema looming.

Milone võttis pere ajaloolises lokaalis kasutusele ruumi kulinaarseteks katsetusteks ja ristis selle Gastronavicellaks.

9. ACQUARIO *dashi*-püree, Aadria mere karpide, merespargli, kumkvaadi ja pöögipuussentsiga.

10. INSALATA 2012 ürtidega leotatud leib, tomat, paprika ja kääritatud munakollane.



Tšempionide eine!

Proovi Kikase broilerifilee-lihapalle, mis sobivad suurepäraselt koos tomatikastme ja spagettidega. Ja maitsev itaalia toit valmib mõne minutiga.



Korralik köhutäis!®

