



Le stelle della ristorazione brillano in viale Ceccarini

Al via il nuovo format promosso da Victor Lounge con i grandi chef stellati

Primo appuntamento martedì 27 febbraio una cena “a quattro mani” con lo chef stellato Francesco Sposito del ristorante Taverna Estia e Fernando Squitieri di Victor Lounge

Le stelle dell’alta cucina ‘illuminano’ viale Ceccarini. Il Victor Lounge di Riccione porta le eccellenze del fine dining italiano in ‘salotto’.

Partirà **martedì 27 febbraio** il nuovo format pensato appositamente per gli **amanti delle esperienze enogastronomiche di qualità**. Il ristorante e cocktail bar guidato dal **patron Luciano Colono** ha così deciso di abbinare il gusto di una proposta culinaria di altissimo livello e ricercata a una location raffinata ed esclusiva nel cuore del ‘salotto’ di Riccione. Il tutto accompagnato dal ‘cavallo di battaglia’ del Victor Lounge, ovvero una cantina con vini e champagne pregiati e rarissimi.

Primo appuntamento con una **“Cena a quattro mani”** che vedrà alternarsi lo **chef stellato Francesco Sposito del ristorante Taverna Estia (due stelle Michelin)** di Brusciano (Napoli) insieme **Fernando Squitieri del Victor Lounge**. In tavola un menù tutto da scoprire con piatti all’insegna della sperimentazione, innaffiati per l’occasione da **una selezione di champagne Laurent – Perrier** che faranno la felicità degli appassionati.

“Con questo primo evento di martedì – spiega il titolare del Victor Lounge, Luciano Colono – inauguriamo una nuova proposta che vedrà il nostro locale collaborare con alcuni chef premiati con la stelle Michelin per tutto l’anno 2024, dando il via a contaminazioni uniche e percorsi di degustazione che uniscono alla nostra selezione di vini bianchi, rossi, spumanti e champagne da collezione, quasi impossibile da trovare nel mercato mondiale”.

Il menù della serata del 27 febbraio

Francesco Sposito

– *Termaki di alga nori, tartar di tonno, gel di zenzero e arancia, polvere di friariello fermentato*

– *E' pur sempre una caprese....*

Segue Fernando Squitieri

– *Bao al vapore con ceviche di ricciola*

Antipasto : Francesco Sposito: *Ghirlanda di calamaro, bergamotto, aneto, succo di finocchio e il suo inchiostro croccante*

Primo : Francesco Sposito: *Cubi di pasta alla clorofilla di prezzemolo, ripieno di carciofo cotto sui carboni, olio di carciofi, brodo affumicato, salsa al pecorino di moliterno*

Secondo: Fernando Squitieri : *Baccalà in crosta mediterranea con scarola alla napoletana*

Pre-dessert

Fernando Squitieri: *Mela in osmosi di lampone con spuma allo yogurt*

Dessert : Andrea Marano: *Millefoglie Royal Crema alla vaniglia e caramello al latte, piccola pasticceria , Tartufino alla nocciola, Cubo di caprese*

Francesco Sposito: *La colomba con albicocca pellecchiella del Vesuvio e nocciole avellane*

