

# ARMANI

Hotel Milano

**Francesco Mascheroni di Armani/Ristorante ospita Marco Bernardo  
de La Magnolia di Forte dei Marmi:  
una cena a 4 quattro mani nel segno della cucina d'autore**

**18 ottobre ore 20.00**

Milano, 03 ottobre 2022 – Un appuntamento da non perdere per chi ama l'alta cucina: martedì 18 ottobre alle ore 20.00 Armani/Ristorante ospita la prima cena a 4 mani dell'autunno, che vede protagonisti l'Executive Chef Francesco Mascheroni di Armani/Ristorante e Marco Bernardo, il nuovo chef de La Magnolia, il ristorante 1 stella Michelin dell'Hotel Byron di Forte dei Marmi.

Una collaborazione inedita dove il connubio tra la cucina squisitamente mediterranea di Marco Bernardo con la ricercatezza estetica e il gusto essenziale dello stile di Francesco Mascheroni svelano nuove armonie di sapori, interpretati con originalità e innovazione.

**Francesco Mascheroni** esalta la tradizione italiana grazie a sapienti rivisitazioni in chiave internazionale, studia e seleziona la migliore materia prima per raccontarla in ogni sfumatura. Echi di terre lontane, in particolare orientali, compaiono nei suoi piatti, dove tutto ruota intorno all'ingrediente principale.

**Marco Bernardo** propone una cucina divertente, semplice e in costante dialogo con il territorio. Gusti e sapori ben definitivi che strizzano l'occhio a influenze asiatiche. Uno chef che mette la sua formazione cosmopolita per far viaggiare il cliente tra terra e mare in un continuo scambio.

Il menù, ideato per l'occasione, è un percorso composto da quattro portate con abbinamenti enologici scelti direttamente al tavolo.

Gli **amuse bouche** dei due chef daranno il benvenuto agli ospiti, seguirà **Scampi, friggitelli e verbena**, l'antipasto di Marco Bernardo. Si prosegue con il primo di Francesco Mascheroni, **Plin di coniglio, astice blu alla brace, bisque al profumo di zenzero** e il secondo a base di pesce di Marco Bernardo, **Mosaico di pesce, zafferano e pane perso di campagna**. Chiude lo chef Francesco Mascheroni con il dessert **Polline, latte all'infuso di fieno**.

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

#### Press contact

Rossella Graziani | Ph. +39 02 8883 8911 | email: [rgraziani@armanihotels.com](mailto:rgraziani@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)

# ARMANI

Hotel Milano

**Press contact Hotel Byron**

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)