

« [Ravioli di brasato con crema all'arancia](#) »

[Calzoni fritti con pasta pizza](#) »

UN PIATTO, TRE SAPORI, 150 ANNI DI STORIA: NORD, CENTRO E SUD L'ITALIA UNITA ANCHE A TAVOLA



Verde, Bianco e Rosso sono i colori dell'Italia riunita che festeggia i suoi primi centocinquanta anni. **Verde, Bianco e Rosso** sono anche i colori degli ingredienti protagonisti dello sfizioso piatto proposto da **F&De Group** per festeggiare, a partire dalla tavola, questa importante ricorrenza.

Il verde di un saporito crostino al **pesto ligure**, alleggerito e

senza aglio per piacere a tutti; il bianco della gustosa **mozzarella di bufala Dop** di Battipaglia; il rosso del tradizionale **prosciutto di Parma** stagionato ben 24 mesi: sono le gustose specialità proposte nel **piatto tricolore** disponibile in tutti i ristoranti gestiti da F&De Group.

Una proposta che si sposa perfettamente con il progetto “**Ministero del Gusto – Italia**” condiviso da tutte le strutture gestite da F&De Group e che punta a sostenere e garantire i valori del *Made in Italy*. Il piatto tricolore, infatti, attraversa il nostro Paese selezionando tre gustose eccellenze gastronomiche di Campania, Emilia Romagna e Liguria, in una sorta di celebrazione della ricchezza e della diversità della cucina e delle tradizioni della nostra Penisola.

Così dopo i green brunch regionali della domenica del *Grand Lounge & Bar (Starhotels Rosa Grand)* o i piatti della tradizione lombarda proposti in *Lambruscheria (Starhotels Ritz)*, questa colorata portata celebrativa è una ulteriore conferma dell’attenzione di F&De Group per la riscoperta e la valorizzazione degli ingredienti e dei piatti della nostra tradizione culinaria all’interno della ristorazione alberghiera.

Il piatto tricolore è disponibile nelle seguenti strutture: *Roses Restaurant Milano, The Glass Milano, Lambruscheria Milano, Executive Milano, Butterfly Milano, Magellano Expo Restaurant Pero Fiera Milano, Hostaria Saronno, Canova Parma, Parnaso Padova e Savoy Trieste.*

Per visionare il sito dell’autore visita Abbuffone.it

cerca un'altra ricetta all'interno di
akkiapparicette

Cerca