

Paste ripiene gourmet protagoniste all'aeroporto di Orio



È un viaggio in una delle tradizioni gastronomiche più caratteristiche d'Italia quello proposto dal Vicook Bistrot, il locale che porta la firma delle trisstellato chef Chicco Cerea all'interno dell'aeroporto di Orio al Serio, aperto anche a chi non viaggia. Dal 2 al 7 febbraio propone una rassegna dedicata alle paste ripiene tra tradizione e rivisitazione innovativa.

Ogni giorno, per sei giorni, è protagonista una creazione speciale diversa al costo di 12 euro, sia pranzo che a cena.

Si parte lunedì 2 febbraio con "Raviolone di ricotta e spinaci con tuorlo d'uovo e tartufo nero", per proseguire con "Casoncelli alla bergamasca con ricotta e salvia" (martedì 3), "Mezzelune di zucca con croccante di maiale" (mercoledì 4), "Cannelloni di astice con vellutata di pomodoro (giovedì 5), "Raviolo aperto di verdure e agnello al curry" (venerdì 6) e concludere con "Ravioli del Plin al Teleggio e crema al mais" (sabato 7 febbraio).

Per informazioni e prenotazioni: 035 330109. Nel corso della rassegna resta la possibilità di ordinare alla carta.