

CHEF DA TRUSSARDI

## La sfida stellata tra Conti e i Cerea

■ «Shabu shabu di scampo di Sicilia con granita al lime» o «Insalata di coniglio alla pantesca»? Un primo come «Risotto con crema di cipolle, tartare di gambero rosso e aria di crostacei» o un secondo a base di «Triglia di scoglio con salsa livornese lattuga di mare e pane nero»? Difficile definire la propria Eat List quando le portate sono frutto del talento pluristellato di Chicco Cerea chef del Ristorante «Da Vittorio» e dell'estro creativo di Roberto Conti chef de «Il Ristorante Trussardi alla Scala». Dall'incontro/scontro dei due interpreti della migliore cucina italiana, il 19 Aprile è scaturita una cena-emblema che ha visto sfilare, a «Il Ristorante Trussardi alla Scala», portate ad alto tasso di mediterraneità.

