

Il menu delle Feste di Giancarlo Perbellini

Per salutare il 2013 e accogliere il 2014!

Lo chef Giancarlo Perbellini ci fa sognare con il suo menu adatto per il Veglione del 31 e il pranzo di Capodanno.



Figlio di generazioni di pasticceri, Giancarlo Perbellini e il suo ristorante a Isola Rizza, alle porte di Verona, sono un'istituzione.

Il rispetto fedele per la tradizione e la cucina italiana, con la sua varietà di prodotti, sono i suoi credo più forti e convinti. Note e accenti dal sapore classico, **stile e ricercatezza ai massimi livelli** tradiscono la sua lunga formazione francese al seguito di chef rinomati e illustri.

Insignito della doppia stella Michelin e miglior cuoco del pesce 1992, Perbellini è da vent'anni chef e gestore insieme alla moglie Paola del "[Ristorante Perbellini](#)", tappa obbligata per chi capiti in zona.

Ma chi non ha modo di recarsi direttamente al ristorante di Giancarlo Perbellini può scoprire le sue ricette direttamente qui su Casa di vita grazie al suo **menu dedicato al Capodanno**:

[Risotto mantecato allo zafferano con olio di finocchio e profumo di arancio](#)

[Tortino di astice e verze brasate in quazzetto di lenticchie](#)

[Pasta reale in brodo ristretto di cappon](#)

[Maialino di latte agli agrumi e salsa allo yogurt](#)

[Semifreddo al croccante di nocciole con salsa al frutto della passione](#)