

Andrea
Ribaldone

CONSULTING

Nuova consulenza per lo chef Andrea Ribaldone al ristorante Lino di Pavia

Pavia, 16 maggio 2018 – Nuova consulenza per **Andrea Ribaldone** di Osteria Arborina: lo chef piemontese **ha ripensato l'intera proposta enogastronomica del ristorante Lino di Pavia**, elegante bistrot che si trova nel centro della città.

Già Food & Beverage Director dei ristoranti di JSH Hotels Collection e coordinatore, in collaborazione con Domenico Schingaro, dei sei ristoranti di Borgo Egnazia in Puglia, Andrea Ribaldone ha creato in esclusiva per il ristorante Lino **piatti d'autore e di grande gusto che omaggiano la tradizione lombarda-padana**. L'obiettivo è soddisfare tutti i palati, senza dimenticare la leggerezza e con qualche concessione al mare.

A guidare la brigata di cucina è **Marco Mannori**, nuovo resident chef del Lino, da anni fidato collaboratore di Andrea Ribaldone.

Cosa si mangerà al ristorante Lino di Pavia

Fra gli antipasti, il *Carciofo, tuorlo d'uovo marinato, crema di parmigiano*, piatto semplice ma saporito e molto scenografico, dove vengono esaltati i carciofi liguri, vegetale primaverile di grande struttura.

Nei primi piatti, il *Risotto carnaroli, asparagi, crema di robiola e limone* piatto che alla golosità aggiunge tecnica ed eleganza o gli *Spaghetti di pasta fresca, pomodoro e gamberi*, spaghetti cotti in acqua di pomodoro, piatto semplice e d'effetto per tecnica, un piatto "bianco" ma con il gusto intenso del pomodoro.

I sapori antichi della tradizione lombarda-padana sono stati reinterpretati dallo chef Ribaldone con garbo e personalità, come nel *Filetto di maiale, senape e chutney di mele*: la carne è cotta a bassa temperatura, a cui vengono affiancati sapori contrastanti e grandi acidità date dal cavolo cappuccio cotto in osmosi in soluzione acidula, mentre le mele danno la dolcezza al piatto.

Andrea Ribaldone

CONSULTING

I signature dish dello chef Ribaldone al ristorante Lino

Lo chef Ribaldone ha introdotto nel nuovo menu del ristorante Lino alcuni piatti che ricordano i suoi *signature dish*, come i *Ravioli ripieni di gallina ed erbe selvatiche ai due servizi*: sono ravioli ripieni di gallina con carne bianca, tarassaco ed erbe del papavero, che vogliono essere un omaggio ai suoi celebri *Agnolotti in due servizi* - agnolotti alle tre carni, serviti in due servizi, prima caldi con sugo d'arrosto e riduzione di vino rosso, poi sparsi sul ghiaccio come la soba in Giappone.

In carta al ristorante Lino, lo chef Ribaldone ha inserito la *Carne cruda alla piemontese*, un carpaccio di carne magra di bovino di razza piemontese con pecorino e fave, il *Crudo di Ricciola e gamberi rossi in salsa ceviche all'italiana* e il *Merluzzo di nostra salatura, salsa d'olive nere e purè di patate*, antipasti molto cari allo chef piemontese.

Per scoprire il nuovo menu del ristorante Lino, visita il sito internet

www.ristorantelino.com

Per maggiori informazioni e per le immagini

Sara Salmaso

Ufficio stampa dello chef Andrea Ribaldone

+ 320 02 14 995

ufficiostampa@arco-it.com

Ristorante Lino

Piazza del Lino, 15

27100 Pavia

tel 0382 1803920

lino.pavia15@gmail.com