

I sapori “a sorpresa” del caffè

Pubblicato: Lunedì 29 Giugno 2015



Un’esplosione di sapori sorprendenti: è stato così il menù al caffè di **Guglielmo Trovato** che ha chiuso la serie di corsi Tigros dedicati ai cluster Expo.

Il giovane chef (ha 31 anni) del ristorante **5 Campanili di Busto Arsizio** ha creato apposta per la serata un menù che ha fatto abbracciare cozze e gorgonzola, fragole e robiola. Mantenendo però il caffè come ingrediente principale, declinato in gusti salati e non dolci.

Un menù particolarissimo, realizzato insieme a un aiutante particolare: il suo mentore Luca Zanzottera, che è stato protagonista della stagione passata di corsi.

Ecco il menù:

Zuppa di cozze con zola di capra cubi di pan brioche e olio al caffè

Risotto con le fragole mantecato con polvere di mandorle, robiola e mantecato di caffè

Merluzzo al profumo di zeste di limone e basilico, finocchi brasati al profumo di sambuca e panna acida al caffè

Zabaione al caffè

Come sempre, gli ingredienti arrivano alla casella di posta elettronica insieme alla newsletter Tigros.

Il procedimento potete vederlo dal [nostro liveblog](#)

[Redazione VareseNews](#)

redazione@varesenews.it