



RISTORANTE L'OLIVO  
ANACAPRI



# Yannick Alléno e Andrea Migliaccio: Rendezvous in Capri

Venerdì, 31 Maggio 2019

*Friday May 31<sup>st</sup>, 2019*



FONDE  EN 1743

**MOËT & CHANDON**

CHAMPAGNE





RISTORANTE L'OLIVO  
ANACAPRI



Lo Chef Andrea Migliaccio del ristorante L'Olivo, due stelle Michelin di Anacapri, accoglierà lo Chef Yannick Alléno del ristorante Pavillon Ledoyen, tre stelle Michelin di Parigi.

I due chef creeranno per l'occasione un sofisticato menu degustazione di sei portate, unendo la gastronomia all'iconico Champagne Moët & Chandon Impérial che celebra il 150esimo anniversario dalla sua creazione.

L'evento inizierà con aperitivo in terrazza al Bar Degli Artisti Venerdì 31 Maggio, a partire dalle ore 20.00 con DJ set Irina Kant, e proseguirà con la cena al ristorante L'Olivo.



*Chef Andrea Migliaccio from the two Michelin starred restaurant L'Olivo of Anacapri, will welcome Chef Yannick Alléno from the three Michelin starred restaurant Pavillon Ledoyen of Paris.*

*The two Chefs will create a sophisticated six-course gourmet menu, pairing it with the iconic Champagne Moët & Chandon Impérial which celebrates its 150<sup>th</sup> anniversary.*

*The event will start with an aperitif on the scenic terrace of Bar Degli Artisti, Friday May 31<sup>st</sup> starting from 08.00 pm with DJ set Irina Kant, followed by the dinner at L'Olivo restaurant.*



MOËT & CHANDON  
CHAMPAGNE



Aperitivo al Bar Degli Artisti  
*Aperitif at Bar Degli Artisti*  
**Champagne Moët Impérial**

CENA AL RISTORANTE L'OLIVO\*\*  
*DINNER AT L'OLIVO\*\* RESTAURANT*

**Yannick Alléno**

Asparagi bianchi dell'isola di Noirmoutier,  
litchi in conserva maionese di asparagi e fiori di sambuco fermentati  
punte di asparagi disidratati alla vaniglia  
*White asparagus from Noirmoutier island,  
fragrance shavings of lychee and fermented elderberry  
vanilla and dehydrated asparagus tips*

•••

**Andrea Migliaccio**

Ventresca di tonno cotta a bassa temperatura,  
scottata e glassata con melanzana perlina e salsa al basilico  
*Low temperature tuna belly, seared and glazed with eggplants and basil sauce*

•••

**Andrea Migliaccio**

Risotto al ragù napoletano  
*Risotto with Neapolitan ragout*

•••

**Yannick Alléno**

Trancio di spigola all'acetosella e fontina  
riso al vapore con foglie di ciliegia fermentate e lamelle di spigola alle ciliegie  
*Wild seabass cooked in a sorrel jus with fontina cheese,  
smothered rice with last summer fermented cherry leaves and fine slices of seabass «à la vinaigrette»*

•••

**Andrea Migliaccio**

Filetto di vitello da latte alle erbe con senape rustica e salsa alle spugnole  
*Suckling calf fillet with herbs, mustard and morel sauce*

•••

**Yannick Alléno**

Rabarbaro condito in crosta di zucchero, gelatina e sorbetto di acetosella con  
cialda di crescione e crêpes croccante  
*Candied rhubarb in a sugar crust, topped with a delicate jelly, sorrel sorbet and  
watercress tuile and crispy lace crêpe with condiment*

Champagne in abbinamento

*Champagne pairing*

**Moët Rosé Impérial**

**Moët Grand Vintage Rosé 2012**

Per persona | *Per person*  
Euro 250

Per info e prenotazioni ristorante L'Olivo  
*For info and reservations L'Olivo restaurant*  
olivo@capripalace.com T: +39 081 978 05 60

