

BLU Restaurant & Lounge

incontra la cucina milanese di Carlo Cracco



10 novembre 2022, ore 18:30

Carlo Cracco

Menu

Aperitivo

Amuse bouche

L'uovo in nero

*Risotto mantecato alla zucca,
calamaretti e dragoncello*

*Controfiletto di manzo arrosto,
topinambur e jus alla senape*

*Mousse al mascarpone,
cuore di frutta e mandorle*

Vini in abbinamento

*La Ciola Bianco, Az. Agricola Vistamare
Collegiove Rosso, Az. Agricola Vistamare
Moscato Rosé Spumante, Teo Costa*

Carlo Cracco

Biografia — www.ristorantecracco.it

Nato a Vicenza nel 1965. Nel 1986 comincia la sua carriera professionale da Gualtiero Marchesi a Milano, il primo ristorante italiano che raggiunge le tre stelle Michelin.

Si trasferisce per 3 anni in Francia dove ha l'opportunità di conoscere i segreti della cucina francese sotto la guida di Alain Ducasse (Hotel de Paris) e Lucas Carton (Senderens, Paris).

Dopo questa esperienza, Cracco torna in Italia, dove diventa primo chef all' Enoteca Pinchiorri a Firenze. Durante la sua conduzione ottiene in brevissimo tempo le tre stelle Michelin.

Gualtiero Marchesi lo richiama per l'apertura del suo ristorante "L'Albereta" a Erbusco (Brescia), dove Cracco lavora come chef per tre anni fino a spostarsi in Piemonte dove apre il suo primo ristorante "Le Clivie", a Piobesi d'Alba (Cuneo). Dopo solo un anno, guadagna la stella Michelin.

Dopo pochi anni, accetta l'invito della famiglia Stoppani, proprietaria del negozio di gastronomia più famoso di Milano dal 1883, per l'apertura del ristorante Cracco-Peck, dove Cracco assume il ruolo di Chef Executive per poi diventarne Chef Patrono dal 2007.

Ad oggi Carlo Cracco è stato insignito di vari ruoli, dall'Ambrogino d'Oro, ambasciatore e collaboratore con Ifad, Ambasciatore della Regione Lombardia per Expo2015 a presidente dell'Associazione Maestro Martino.

A Febbraio 2018 il Ristorante Cracco si trasferisce in Galleria Vittorio Emanuele II a Milano. 1200 metri quadri di superficie diviso su più piani: una cantina che contiene oltre 2500 etichette provenienti da tutto il mondo, al piano terra il caffè, al primo piano il Ristorante Gastronomico ed infine la Sala Mengoni per ospitare eventi.

A Dicembre 2020 inaugura il suo primo Shop Online Cracco-express: una piattaforma dove acquistare una selezione di prodotti speciali firmati.

A Luglio 2021 inaugura il suo nuovo ristorante
CRACCO PORTOFINO.

**Posti limitati,
riservazione
necessaria.**

CRACCO

BLU RESTAURANT
& LOUNGE

CH-6600 Locarno
+41 (0)91 759 00 90

info@blu-locarno.ch
www.blu-locarno.ch