

ALPINN & CARE'S

ethical chefs on top

project by Pino Cuttaia ❁❁



IT AlpiNN & CARE's ethical chefs on top racconta i diversi modi di prendersi cura del territorio attraverso i progetti degli chef CARE's, l'evento internazionale sulla sostenibilità.

Per il suo manifesto etico, lo **Chef stellato Pino Cuttaia** ha scelto un orto speciale: il mare. Ogni piatto si basa sui principi della filosofia "Nnumari" e si prende cura dell'ecosistema marino.

DE AlpiNN & CARE's ethical on top setzt sich mit verschiedenen Methoden auseinander, wie man unterschiedliche Regionen durch die Projekte der Köche des internationalen Nachhaltigangsevents CARE's nachhaltig prägen kann.

In seinem ethischen Manifest hat der **Sternekoch Pino Cuttaia** eine faszinierende Welt im Fokus: das Meer. All seine Gerichte bauen auf die Prinzipien seiner Philosophie „Nnumari“ auf und tragen die Hingabe für das maritime Ökosystem in sich.

EN AlpiNN & CARE's ethical chefs on top showcases various ways of caring for the territory through CARE's chef projects, the international sustainability event.

For his ethical manifesto, **Michelin-starred Chef Pino Cuttaia** has chosen the sea as his special pantry. Each dish is rooted in the principles of the 'Nnumari' philosophy, nurturing the marine ecosystem.



ALPINN & CARE'S

ethical chefs on top

Caponata

Caponata

Caponata

„Sonne und Wind“

“Sole e vento”

‘Sun and wind’

Tintenfischnocke mit Bohnen-„Macco“

Gnocco di seppie, macco di fave

Cuttlefish gnocchi with broad beans

Zackenbarsch und Öl mit Asche

Cernia e olio alla cenere

Grouper and ash oil

Cassata

Cassata

Cassata

110,00 €

pro Person | a persona | per person