



NL FR

Culinaire
AMBIANCE

MENU



Pascale Naessens en sterrenchef
werken samen menu uit voor
topbrasserie

Vind ik leuk 10

Tweeten

Pascale Naessens, boegbeeld van
evenwichtige en natuurlijke voeding, heeft
samen met een Italiaanse sterrenchef een
nieuw menu ontwikkeld voor een *casual-
chique* brasserie in hartje Brussel.

Een jaar of tien geleden verbaasde **Fulvio
PIERANGELINI** vriend en vijand door zijn
tweesterrenrestaurant *Gambero Rosso*, dat in
2008 nog 12de stond in *The World's 50 Best
Restaurants* definitief te sluiten. Sinds 2009 is
hij hoofdcchef voor de volledige Rocco Forte-
groep, waartoe ook Hotel Amigo in hartje
Brussel behoort.

Sinds Pierangelini verantwoordelijk is voor de
keuken van Bar Amigo, wordt die gekenmerkt
door eenvoudige en strakke manier van koken.
Met het *Rocco Forte Nourish*-programma wil
hij nog een stap verder gaan en een nog
gezondere en genereuzere gastronomie
voorstellen.

De link met **Pascale NAESSENS** is dan ook snel
gezet. Fulvio Pierangelini leerde Naessens
kennen via haar kookboeken en was meteen
ge fascineerd. Ze spraken af en het klikte
meteen: ze namen samen enkele recepten
onder de loep en Pierangelini selecteerde er
een aantal van die exclusief in Bar Amigo op
het herfst-wintermenu komen.

Het **Pascale Naessens fot Rocco Forte Nourish**-menu ziet er als volgt uit:

Tartaar van bloemkool, grijze garnaal en zwarte truffel

Soep van rode kool, ricotta

Linzen, wortelen en aardappelen

Omelet met portobello-champignons en kruiden

Zeewolf en venkel in papillot

Kipfilet met sperziebonen

Bar Amigo, Vrutstraat Brussel - tel. 02 547 47 19

