

STELLE IN CUCINA

UN ESCLUSIVO EVENTO
FOOD & DRINKS
CON

IGLES
CORELLI
CorelliFood



LUCA
GUBELLI
Summit Restaurant
CampZero
Champoluc



INFO & PRENOTAZIONI ALL INCLUSIVE
+39 0125 938300
info@campzero.com €130.00

SABATO 7 DICEMBRE
DALLE ORE 18,30



corellifood

MENU

Benvenuto degli chef

Bruno Paillard Blanc de Blanc 2006

Trota affumicata, formaggio acido, bergamotto, pane di segale

Chef Luca Gubelli

Parusso • Rovella 2017

Cardoncello bio, polenta concia, soia, prezzemolo

Chef Luca Gubelli

Parusso • Vino a sorpresa

Risotto di caccia, variazione di Parmigiano Reggiano

Chef Igles Corelli

Parusso • Nebbiolo d'Alba 2017

Germano reale, salsa all'aceto di visciole,
crème caramel di sedano rapa

Chef Igles Corelli

Marco Parusso • Barolo Classico 2013

Macaron, castagne, gelato di brossa e pane nero

Chef Luca Gubelli

Mongioia • L'Astralis 2017

Champagne
BRUNO PAILLARD
Reims - France



Parusso

MONGIOIA



ACQUA PANNA
THE FINE DINING WATERS
S.PELLEGRINO

Amélie
MAISON D'HUITRES



OFFICIAL PARTNERS



SUUNTO

campZero
Active Luxury Resort Champoluc
★★★★★

STRADA REGIONALE 45, N.16
LOC. FRACHEY
CHAMPOLUC
WWW.CAMPZERO.COM
 CampZeroResort
campzero_resort