



## **CHEF A DOMICILIO** *experience*

Il servizio pensato per chi vuole vivere un'esperienza di ristorazione di qualità a casa.

**Il mio Menù** offre una selezione di piatti curati, pronti per la tua serata.

**Menù Personalizzato** viene costruito insieme a te, sulle tue preferenze e quelle dei tuoi ospiti.

**Signature Dinner** è la proposta premium firmata dalla cuoca stellata Nadia Vincenzi, con i suoi piatti più iconici cucinati da Denise Gottani.

## **EVENTI** *conviviali*

Format pensati per occasioni di gruppo, dove il cibo diventa il centro della serata.

**Movimento Gourmet** è l'ideale per eventi in piedi, con finger food e piccole creazioni servite tra gli ospiti.

**Paella Experience** porta spettacolo e profumi mediterranei con la cottura a vista.

**Paccherata all'Italiana** celebra la tradizione con una cena interamente dedicata all'italianità.

---

*Questi sono i servizi che propongo per rendere ogni occasione un momento da ricordare, direttamente a casa tua.*



# CHEF A DOMICILIO

La tua casa diventa un ristorante privato.  
Scegli tra le tre proposte di experience:

- \* **Il mio Menù**
- \* **Menù Personalizzato**
- \* **Signature Dinner**

[info@denisegottanichef.com](mailto:info@denisegottanichef.com)  
**+39 393 2135716**



# Il mio Menù

## Antipasti (1 scelta)

**Ricciola marinata agli agrumi** - pesca bianca, cetriolo croccante, olio al basilico e mandorla

**Carpaccio di manzo affumicato** – puntarelle, stracciatella, ciliegie e nocciole tostate

**Uovo croccante** – spuma di Parmigiano, carciofi alla menta e limone

## Primo Piatto (1 scelta)

**Bottoni di mazzancolle del Mediterraneo** – bisque di crostacei, fave, lime e basilico

**Risotto alla barbabietola** – guancia di vitello, timo e Parmigiano 36 mesi

**Tagliolino al grano arso** – crema di zucchine grigliate, limone e caprino

## Secondo (1 scelta)

**Pesce bianco** del mercato – fumetto allo zafferano e spinaci novelli

**Lingotto di Cuberoll Marblét scottato** – jus di manzo al tamari e millefoglie di patate

**Melanzana arrosto** – miso, yogurt greco, erbe fresche e pinoli tostate

## Dessert (1 scelta)

**Tiramisù**

**Cheesecake**

**Dessert di pasticceria stagionale**

---

**Gestito dal Team di Denise Gottani.**

*Le proposte possono variare in base alla stagionalità e alla disponibilità della materia prima.*

# Il mio Menù

## PREZZI INDICATIVI

**Escluso trasferte, allestimenti e attrezzature**

### **Per 2 persone**

da 150€ cad.

### **da 4 a 6 persone**

da 100€ cad.

### **da 7 a 9 persone**

da 90€ cad. con cameriere

### **da 10 a 12 persone**

da 80€ cad. con cameriere

### **da 13 a 20 persone**

da 78€ cad. con cameriere

### **dalle 20 in su**

contattami

---

*I prezzi si intendono + iva al 10%, ogni menù può essere personalizzato e modificato con eventuali cambiamenti nel prezzo. **Per bloccare la data e confermarla chiediamo l'anticipo del 30%** in caso contrario riteniamo la data libera.*

# MIENÙ

## *Personalizzato*

Ogni evento è diverso, per questo **il menù può essere completamente personalizzato** in base ai tuoi gusti, alle esigenze dei tuoi ospiti e al tipo di occasione.

Contattami per raccontarmi cosa hai in mente e ricevere un preventivo su misura.

[info@denisegottanichef.com](mailto:info@denisegottanichef.com)

+39 393 2135716

---

*Gestito dal Team di Denise Gottani.*





# SIGNATURE *Dinner*

La cucina di **Nadia Vincenzi**, cuoca già **stellata**, nella tua casa. **Un'esperienza PREMIUM** con i piatti che l'hanno resa famosa, come la sua indimenticabile **zuppa di pesce**.

Componiamo insieme il tuo menù con i suoi piatti. Contattami per un preventivo.

[info@denisegottanichef.com](mailto:info@denisegottanichef.com)

+39 393 2135716

---

*La presenza di Denise è garantita.*

# CHI SI OCCUPERÀ DEL TUO EVENTO?

Il servizio è gestito da un team di professionisti formato e coordinato da Denise Gottani.

In base alla tipologia di evento e alla disponibilità delle date, il servizio può essere svolto direttamente da Denise o dai membri del suo team.

