



**Tante
ricette
sul sito:**

www.passioneperlabuonacucina.it
vi aspetto...
Francesca

Silvy, cuoca a domicilio per vocazione



di Emilio Leto

La cucina di Silvy nasce soprattutto dall'amore per tutto ciò che è autentico, e che allo stesso tempo si presenta in forme eleganti, forse anche perché ha passato 10 anni della sua giovinezza in sartorie di alta moda, dove tessuti brillanti e linee perfette regnavano sovrani. Silvy considera l'arte della cucina simile a quella dell'alta moda, infatti i suoi clienti amano molto la presentazione estetica dei suoi piatti, ma allo stesso tempo è molto attenta al giusto equilibrio dei sapori fondamentali per emozionare i suoi commensali e a sua volta emozionarsi nel vederli soddisfatti. Per Silvy la parte più inte-

ressante di questo lavoro è intuire il desiderio del cliente, poi sarà consequenziale con la sua professionalità, poterlo soddisfare. Purtroppo in questo periodo di misure anticovid è concentrata sulla preparazione dei menù a domicilio, ma solo per il tempo necessario alla sua preparazione, lei infatti organizza e lascia le pietanze da consumare facilmente in ordine progressivo, eliminando per la sicurezza comune il servizio a tavola. Per tal motivo lei propone lo sconto del 15% sul costo complessivo per il mancato servizio. Nel costo complessivo sono compresi gli ingredienti che lei ama scegliere nei mercati, possibilmente da fornitori con culture propri, ma non sono compresi i vini. I sapori genuini dei prodotti che lei acquista le danno la possibilità di presentare in tavola pietanze delicate, dai sapori puri e naturali.



Menù di pesce per inaugurare un anno pieno di positività

Antipasto: Mille foglie di pasta sfoglia con frutta secca, farcite con mascarpone, miele, yogurt greco, salmone affumicato e uva nera.

Primi: Brodo di pesce con gamberi rossi arrotolati da porro sfilettato. A seguire Risotto al nero di seppia.

Secondo: Filetto di merluzzo Carbonaro, cotto con riduzione di salsa al Miso e al Sakè, con contorno di spuma di patate viola, cipolla rossa e verza viola.

Dolce: Meringhe sovrapposte farcite con panna montata, guarnite con Kiwi e chicchi di melagrane.



**Le Vie del
Gusto**



AL SOLITO POSTO
— BAR, PIZZERIA & TAVOLA CALDA —
Tel. 351 529 0910 - Via Aragona, 39
Roma - Torre Gaia / Due Leoni

La Pasta Fatta...
Silvy
...a casa tua

**Antipasti
Primi Piatti
Secondi Piatti
Contorni
Dessert
... e molto altro ...**

Non mancano all'appello preparati di cucina vegetariana in tutte le sue varietà. E' inevitabile non trascurare e quindi considerare piatti per chi soffre di allergie e intolleranze alimentari

Tel. 340 9629644

www.silvycookingforyou.it
silvanasalvatori4@gmail.com

Silvy Cooking for you