



Ore 18.00 Piazza Marconi Loggia

PRESENTA

“TRE BY MYTILUS”

Show Cooking

Esecuzione e assaggio del risottino “Acquarello” porcini, zafferano e crudità di capasanta


direttamente dallo chef Salvatore Marino


Il **Mytilus** si affaccia sul mare nella magnifica baia a pochi metri prima dal confine con la Slovenia e punta alla cura del dettaglio in un'atmosfera immersa nella natura.

Da noi scoprirai una ricerca alchemica diretta a sintetizzare il miglior ingrediente di una coccola.

Lo **Chef Salvatore Marino**, ha lavorato al Jk Place di Capri e tenuta San Domenico, nell'antica Capua. Nel capoluogo Giuliano ha lavorato come Sous Chef in Chimera di Bacco e come Executive Chef alle Bandierette e al Caffè Tommaseo. Reinterprete dei piatti tradizionali triestini, al Mytilus, nel menù autunnale, Salvatore si propone di coniugare elementi di novità in una trilogia di sapori votati al rispetto della materia prima trattata con l'influenza partenopea che caratterizza la sua cucina. Il locale, a pochi metri dal mare ed al confine con la Slovenia.

Mytilus – Ristorante sul mare

 Strada per Lazzaretto, 20
34015 Muggia (TS) – al confine con la Slovenia

 +39 040.3404953

 Mytilus.it