Matteo Temperini

*Matteo Temperini is an Italian young chef from Tuscany; he was born in Poggibonsi, near Florence, in 1974. Matteo, after a basic and advanced cooking school, started his career under Alain Ducasse at "Spoon food and wine" in Paris and at "Louis XV" in Monaco (*** guide Michelin). Matteo's style is an original Mediterranean cuisine coming from the South of Italy: fresh fish, ripe tomatoes, extra virgin olive oil, garlic, a variety of vegetables, spices and aromatic herbs, lemons from the Amalfi Coast and fresh cheeses.*

Corfu Imperial
GRECOTEL EXCLUSIVE RESORT

ARISTOS
Fine Dining

Menu

27.06.2017

Welcome
από τον σέφ Matteo Temperini

Τόνος
προζυμένια φοκάτσια με Tropea κρεμμύδια,
τραγανά φύλλα, φρέσκα μυρωδικά και κρέμα ελαιολάδου

Φρέσκια σούπα ντομάτας
με μπακαλιάρο κονφί και σάλτσα αϊολί

Ριζότο
με καπνιστή γαρίδα και κομπόστα κέδρου - λεμονιού

Σφυρίδα φιλέτο
με λαχανικά εποχής και σάλτσα κόκκινου κρεμμυδιού

Αρνάκι τριλογία
με σάλτσα θυμαριού

Lauriel Πανακότα
με φύλλα λεμονιού

Mignardises

Καφές - Τσάι

Corfu Imperial
GRECOTEL EXCLUSIVE RESORT