Il Viaggiatore Magazine – Dopolavoro Dining Room – JW Marriott Venice Resort & Spa, Venezia

Un appuntamento gourmet a 4 mani – quelle stellate dello Chef **Giancarlo Perbellini** e di **Federico Belluco** – inaugura la stagione del **Dopolavoro Dining Room**, il ristorante veneziano insignito di una stella Michelin nel 2016, a soli 6 mesi dall'inaugurazione ufficiale.
Sabato 22 Aprile sarà sull'Isola delle Rose, a Venezia, Giancarlo Perbellini, chef bi-stellato e patron di Casa Perbellini a Verona, nonché guida culinaria del Dopolavoro, la cui brigata è coordinata da Federico Belluco, definito nel 2015 uno degli Chef "under 30" più talentuosi d'Italia.
Cinque i piatti che presenteranno, rispettivamente:

Il Viaggiatore Magazine – Dopolavoro Dining Room – JW Marriott Venice Resort & Spa, Venezia

Crudo di ricciola con emulsione di cozze al gratin (Chef Federico Belluco)
Scampo grigliato, insalata di calamaretti, vinaigrette, fasolari e prezzemolo (Chef Giancarlo Perbellini)
Risotto mantecato al grana padano, limone e…metamorfosi di liquirizia (Chef Giancarlo Perbellini)
Sogliola in crosta di spugnole, sedano rapa e asparagi al bacon (Chef Federico Belluco)
Mela, mais e grappa (Chef Federico Belluco)

Il Viaggiatore Magazine – Dopolavoro Dining Room – JW Marriott Venice Resort & Spa, Venezia

A fare da sfondo a questo Pranzo a 4 Mani, la cornice magica del Dopolavoro: dopo una giornata a Venezia nel dedalo dei suoi tesori, è tempo di riposarsi tra i sapori della cucina

degli chef Giancarlo Perbellini, veronese, e Federico Belluco, torinese. A ricevere gli ospiti è la struttura originale di un edificio nato nel 1936 e ristrutturato completamente dall'**archistar Matteo Thun** per l'apertura nel 2015 del nuovo **JW Marriott Venice Resort & Spa**.

Per informazioni: Isola delle Rose, Laguna di San Marco – 30133 Venezia – tel. +39 041 852 1300 – info.venice@jwmarriotthotels.com