

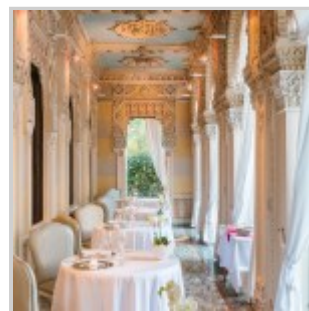
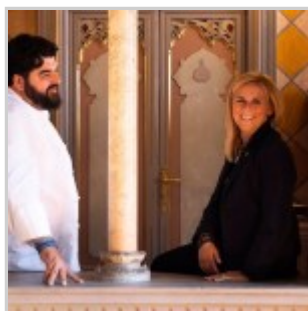
Quanto costa il cenone di San Silvestro dallo chef Cannavacciuolo?

Autore: Manuela Zanni

Data: 28 Dicembre 2021

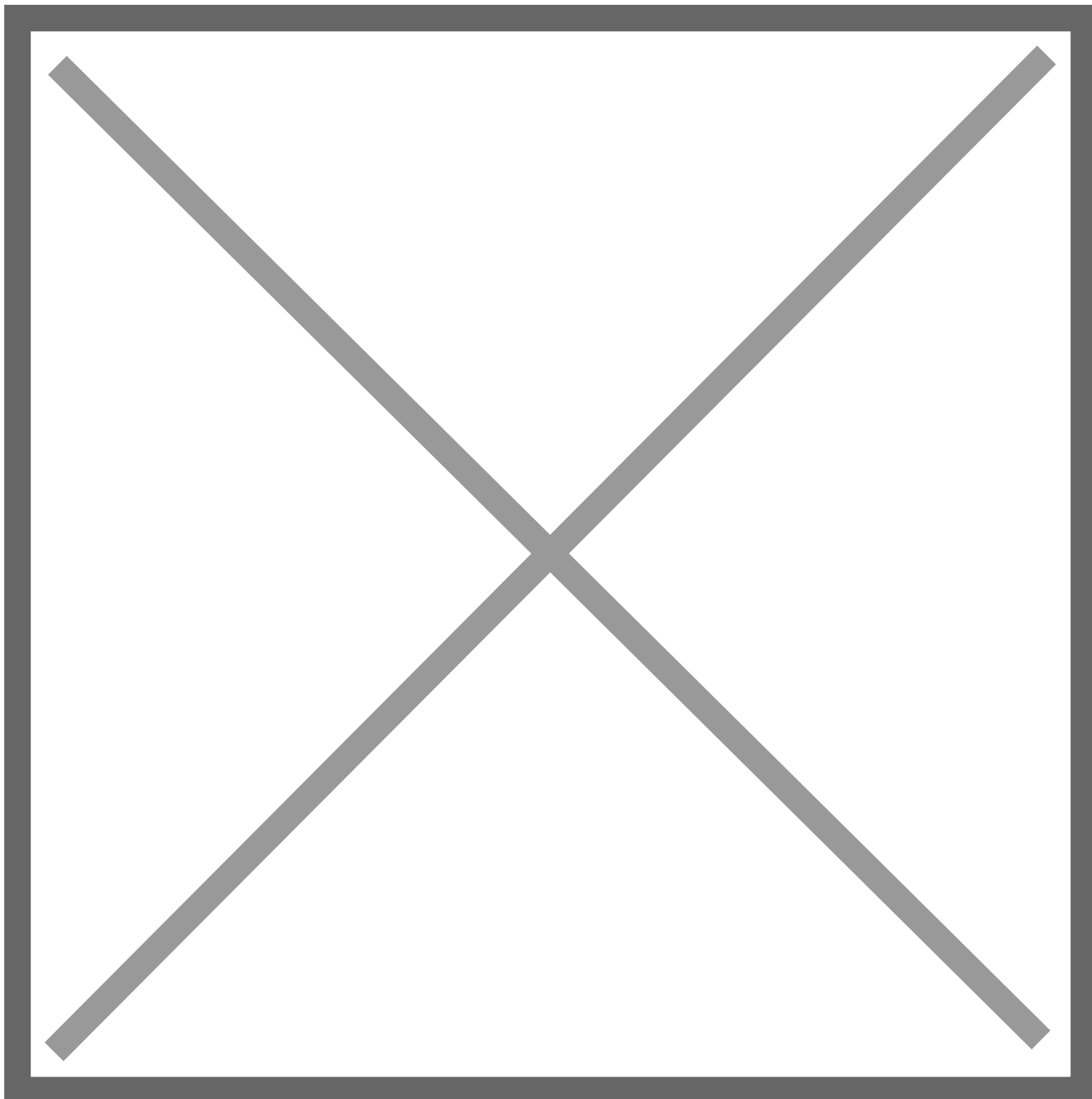


Il cenone di Capodanno ormai è dietro l'angolo. La festa che chiude il 2021 e ci introduce nel 2022 sarà, tanto per cambiare, un'occasione per fare una bella abbuffata. Un tempo, soprattutto i più giovani, si concedevano una cena leggera e poi via dritti in discoteca per scatenarsi fino al mattino seguente.



Il Covid- 19 ha cambiato (anche) le abitudini del cenone

Oggi, inutile dirlo, le cose sono cambiate: con i locali chiusi per colpa del Covid-19 non resta che festeggiare tra le 4 mura domestiche o, per chi può permetterselo, cenare da uno chef stellato come [Carlo Cracco](#) o [Antonino Cannavacciuolo](#), solo per citarne alcuni tra i più noti chef che sono anche i volti televisivi dei giudici di [Masterchef Italia](#).



Capodanno 2022 a Villa Crespi di Antonino Cannavacciuolo

Se vi state chiedendo quanto costi il cenone di Capodanno 2022 dallo chef stellato Antonino Cannavacciuolo a Villa Crespi sappiate che mangiare i piatti dello chef stellato ha già normalmente un costo che non è certamente alla portata di tutti: a Capodanno si va dai 350 euro in poi. Vediamo dunque quali sono i menù proposti e quanto costa il cenone di Capodanno 2022 da Antonino Cannavacciuolo.



Il menù di Capodanno al Ristorante di Cannavacciuolo



Per la notte di San Silvestro lo chef stellato propone un menù dalla bellezza di 11 portate. Di seguito tutti i piatti. C'è davvero da rimanere senza parole!

Tutte le portate del menù di chef Cannavacciuolo a Villa Crespi



Stuzzichino dello chef;
Scampi di Sicilia alla pizzaiola, acqua di polpo;
Tartare di tonno, lime, acqua di mozzarella e cocco;
Sedano rapa, aglio nero e frutto della passione;
Gnocchetti di baccalà, vongole, alghe marine;
Linguina di Gragnano, calamaretti, salsa al pane di segale;
Suprema di piccione, fegato grasso al gruè di cacao, salsa al Banyuls;
Zampone, brodo di lenticchie, scampo in tempura;
Pre dessert;
Dessert Villa Crespi;
Piccola pasticceria, babà e code di aragosta.

Quanto costa mangiare da Cannavacciulo a Capodanno 2022

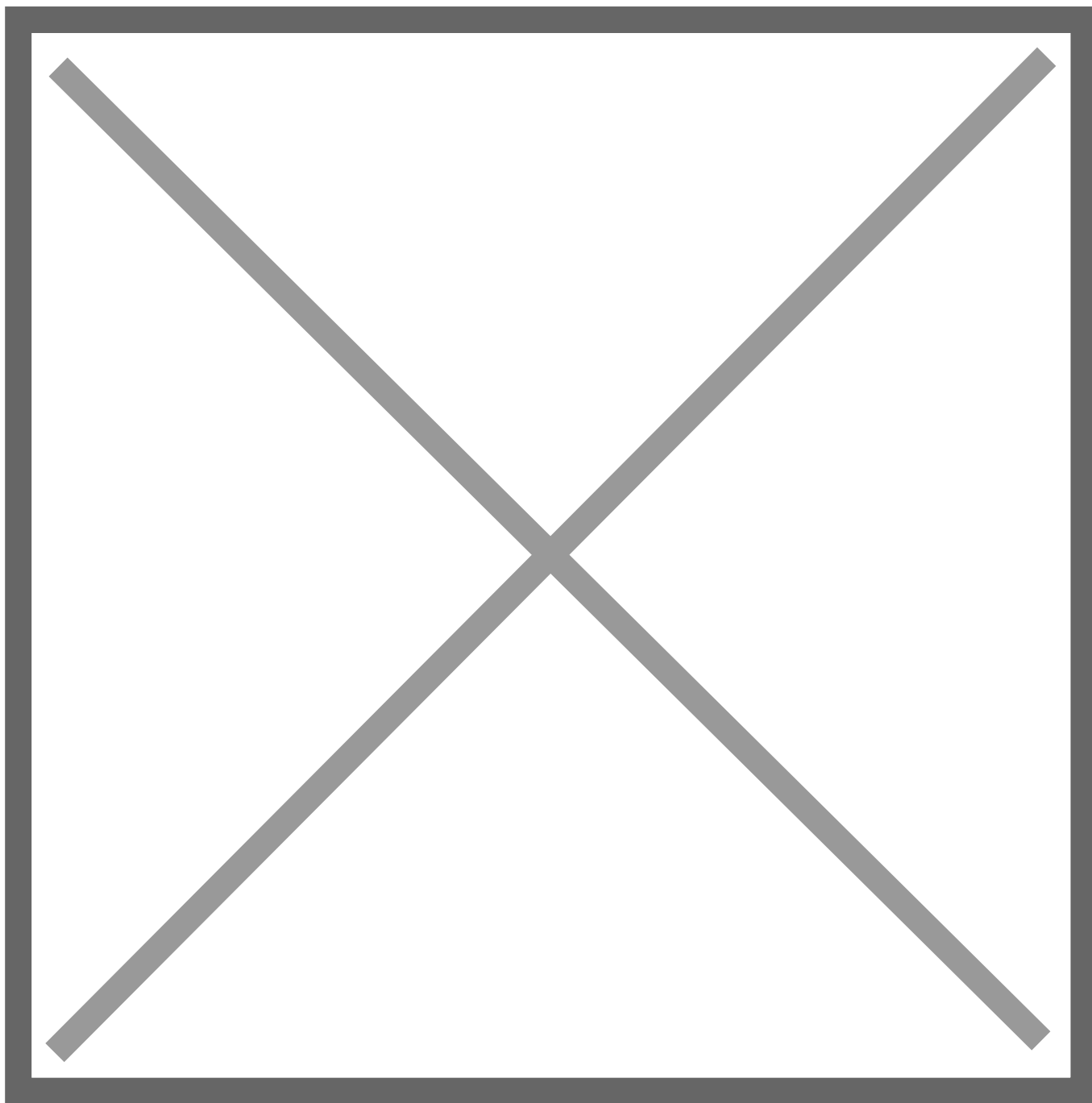


Il menu ha un costo di 350 euro a persona, bevande escluse. In più, se tutto ciò non dovesse ancora bastare, sappiate che Villa Crespi ha attivato anche un'offerta valida per tre notti, comprendente soggiorno con colazione in camera, una bottiglia di spumante all'arrivo, un massaggio da 30 minuti a persona e la cena di San Silvestro. Il tutto alla cifra stellare di 1.348,50 per persona.

Quanto costa il panettone di Cannavacciuolo per Natale 2021?

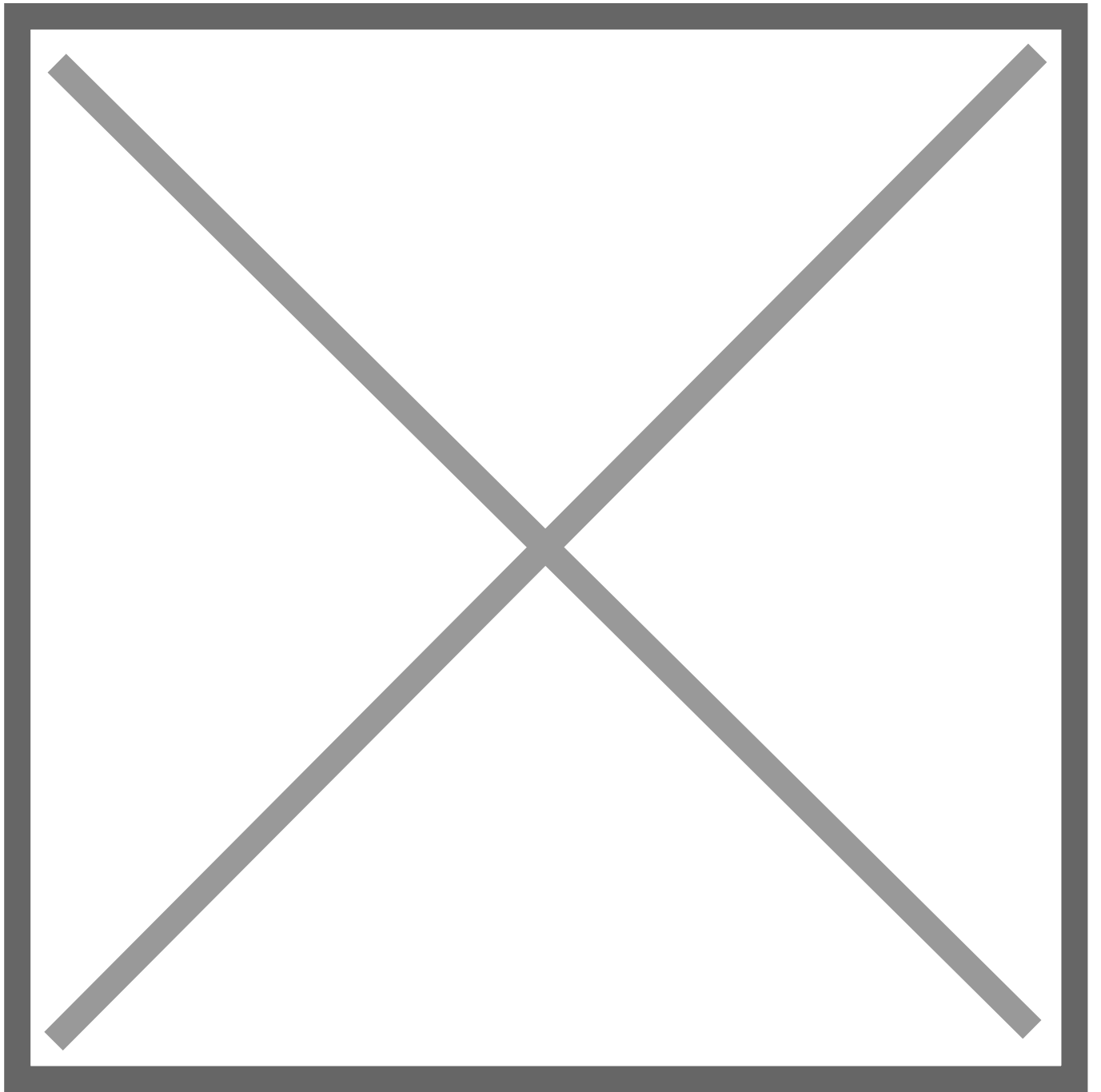
Portare in tavola il tipico dolce natalizio nella versione dello chef televisivo non è così proibitivo come si potrebbe pensare. State pensando di acquistare il panettone di Cannavacciuolo per Natale 2021? Il panettone è il dolce tipico, da nord a sud, delle festività natalizie. Difficilmente può mancare sulle nostre tavole nel mese di dicembre, anche se ogni anno si ripropone lo scontro tra il "team panettone" e il "team pandoro". Negli ultimi anni sempre più persone decidono di

acquistare dolci di pasticceria invece di quelli industriali. E la differenza al palato si sente, eccome.



Costo non proibitivo del panettone di chef Cannavacciuolo

A quanto pare, in realtà, il panettone di Cannavacciuolo è il più economico tra tutti quelli dei cuochi famosi. Quello da 500 grammi infatti costa 22 euro, mentre quello da un chilo costa 39 euro. I suoi amici e colleghi Bruno Barbieri e Carlo Cracco invece sono più cari. In particolare il panettone da chilo di Barbieri costa 38 euro mentre quello di Carlo Cracco, panettone milanese tradizionale da un chilo in confezione di latta ha un prezzo di 43 euro.



Riferimento articolo: <https://www.donnaclick.it/societa/news-ed-eventi/costo-cenone-san-silvestro-2022-chef-cannavacciuolo/>

Generato il 25/04/2025