

Fresh-water fish evening with Marco Sacco



Marco Sacco



Luca Bellanca

Lo chef due stelle Michelin al Ristorante Piccolo Lago di Verbania, Marco Sacco, sarà ospite di Luca Bellanca al Metamorphosis di Lugano per una serata a base dei sapori lacustri più ricercati e gourmet. Grazie al suo progetto Gente di lago e di fiume, lo chef italiano si distingue per il suo approccio creativo alla cucina di pesce d'acqua dolce. Nella splendida location luganese, ricca di atmosfera glamour ed elegante, gli ospiti potranno gustare un intero menu a base di pesce di lago, accompagnato da ottimi vini al prezzo di 250.- CHF.

Der 2 Sterne Chef vom Restaurant Piccolo Lago in Verbania, Marco Sacco, wird bei Luca Bellanca im Restaurant Metamorphosis in Lugano während eines Abends auf der Basis von raffinierten und exklusiven lakustrischen Delikatessen zu Gast sein. Dank seines Projektes gente di lago e di fiume (Menschen am See und am Fluss) profiliert sich der italienische Chef durch seine kreative Küche der Süßwasserfische. In der fantastischen Location in Lugano, reich an Glamour und Eleganz, können die Gäste ein komplettes Menü auf der Basis von Seefischen, begleitet von hervorragenden Weinen, kosten, zu einem Preis von CHF 250.-

The twice Michelin-starred chef at the Ristorante Piccolo Lago of Verbania, Marco Sacco, will be the guest of Luca Bellanca at the Metamorphosis in Lugano for an evening based on the most sought-after and gourmet flavours from the lake. Thanks to his project 'Gente di lago e di fiume', the Italian chef stands out for his creative approach to cooking freshwater fish. In the splendid Luganese location, full of glamour and elegant atmospheres, guests may enjoy a whole meal featuring lake fish, accompanied by fine wines, at the price of 250 CHF.

Le chef deux étoiles Michelin du Ristorante Piccolo Lago di Verbania, Marco Sacco, sera l'hôte de Luca Bellanca au Metamorphosis de Lugano pour une soirée à base de saveurs du lac plus recherchées et gastronomiques. Grâce à son projet « Gente di lago e di fiume » le chef italien se distingue par son approche créative à la cuisine de poisson d'eau douce. Dans le magnifique cadre de la région de Lugano, connue pour son atmosphère glamour et élégante, les hôtes pourront déguster un menu entier à base de poisson du lac accompagné par d'excellents vins au prix de 250.- CHF.

