

Un evento davvero unico andato in scena **domenica 19 aprile a Milano**, come unica è stata la possibilità per il pubblico milanese di assaggiare una delle cucine più interessanti e apprezzate. **Anthony Genovese ha scelto il nuovo temporary restaurant Al Cortile, creato dalla Food Genius Academy** in Viale Col di Lana a Milano (zona Navigli), per giungere finalmente nella città che a breve ospiterà Expo.

Ai fortunati ospiti Genovese ha proposto un **menu** composto da uno stuzzico, quattro portate e un dessert. Piatti preparati sotto lo sguardo attento e interessato dei commensali, che hanno potuto vedere all'opera lo chef grazie a una cucina letteralmente aperta sulla sala.

Da oltre undici anni lo chef Anthony Genovese sorprende e conquista il palato dei suoi commensali nel cuore della città di Roma. Il suo **Ristorante Il Pagliaccio** ha saputo nel tempo conquistare **Due Stelle Michelin e l'ambita adesione a Relais & Chateaux**. Una cucina unica e riconoscibile che ha riscosso un grandissimo successo in questa parentesi milanese.

Dopo l'esperienza al temporary restaurant Al Cortile, lo chef **Anthony Genovese volerà a Parigi per partecipare alla seconda edizione di Cultur.AL**, evento dedicato alla cultura gastronomica italiana in una piazza prestigiosa come quella parigina.

Genovese sarà protagonista di una **cena di gala all'hotel Castille domenica 26 aprile**, e di una **"chef masterclass" lunedì** al Bastille Design Center.