



Edizioni Contatto Srl si impegna costantemente ad offrire i migliori servizi ai propri lettori e utenti. Per questo motivo abbiamo modificato alcune delle nostre politiche per rispondere ai requisiti del nuovo Regolamento Europeo per la Protezione dei Dati Personali (GDPR). In particolare abbiamo aggiornato la Privacy Policy e la Cookie Policy.

...ne in cucina secondo Baldassare Agnelli.

OK

NORMATIVA SUI COOKIE

# Italia a Tavola



Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e ospitalità  
Lunedì 25 Giugno 2018 | aggiornato alle 18:06 | 54543 articoli in archivio

PROFESSIONI ATTREZZATURE ALIMENTI OLIO VINO BIRRA BEVANDE SALUTE LOCALI EVENTI TURISMO MEDIA RICETTE LUXURY  
LA SQUADRA NETWORK ABBONAMENTI CONTATTI **EURO-TOQUES** **PARTNER** CERCA PER CODICE O PAROLA CHIAVE

[HOME](#) [LOCALI](#) [RISTORANTI e PIZZERIE](#)



## Due Camini, ventata di novità A Borgo Egnazia il dessert è personalizzato

Pubblicato il 25 Giugno 2018 | 17:11

**I**l ristorante di Borgo Egnazia ha riaperto a maggio e ora si prepara per entrare nel vivo della stagione clou. Tante novità, dal nuovo menu alla sala rivisitata fino ad una nuova cucina con chef's table. Il ristorante riparte dal riconoscimento "Novità dell'anno" assegnatogli dalla Guida Espresso dei ristoranti 2018. La nuova cucina è firmata dal kitchen designer Andrea Viacava e realizzata da Marrone Custom Cooking: uno spazio all'avanguardia, completo di chef's table, pronto ad accogliere i commensali per la degustazione del pre-dessert, che da quest'anno non viene più servito tradizionalmente al tavolo.



Domingo Schingaro

L'incontro con Schingaro introduce al momento del dolce, che è anche quello che riserva più sorprese: abolito il menu, gli ospiti passano in rassegna insieme al cuoco la carta degli "ingredienti", di modo da scegliere - come se fosse un gioco - i diversi componenti da combinare per dare vita al proprio personale, e unico, dessert.

Rinnovata anche la carta, caratterizzata dalla terra e dal legame forte e appassionato con la Puglia, nonché dalla ricerca dell'equilibrio tra salute e gusto in base ai principi della tradizionale dieta mediterranea. Tra le nuove creazioni, spicca Seppia e pane, antipasto dal

**SKY NEL TUO LOCALE**  
69€/mese  
fino al 31 agosto 2018  
anziché 189€/mese

sky.it/bar  
800 024 420

germogli, erbe  
e verdure  
di alta qualità

**NDtech**  
amorimcork.com AMORIM

IL MIGLIOR TAPPO DA VINO AL MONDO.  
OGGI ANCORA PIU' STRAORDINARIO

Italia a Tavola

Sfoglia  
e scarica  
l'ultimo numero  
dalla rivista  
digitale

ISSUU

Volturna  
Cottura  
a Vapore  
SCELTA  
ALTA QUALITÀ

PRATICITÀ  
INNOVAZIONE  
SCELTA  
RESA  
ALTA QUALITÀ

SCOPRI  
I VANTAGGI!

Debec

Creata per le mani  
dei professionisti

Garantire  
la qualità.  
Rispettare  
le norme  
HACCP.

testo

Strumenti di misura  
Testo specifici per  
la ristorazione.

sapore deciso, piatto essenziale e materico realizzato utilizzando un unico ingrediente in tutte le sue parti (la seppia).

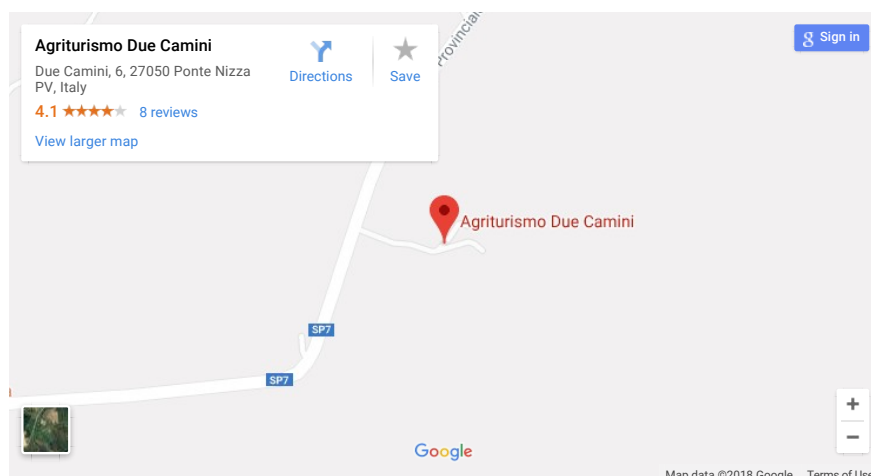
E poi ancora Radici e mandorle, che porta in tavola cinque radici del territorio (diverse in base alla stagionalità) accompagnate dalla mandorla, frutta secca simbolo della Puglia e tra le protagoniste della dieta mediterranea. Tra i piatti più emblematici del cuoco di Borgo Egnazia, permangono invece saldamente in menu gli Gnummaredd di agnello (rivisitazione di un tipico street food pugliese) e le Ali di razza alla mugnaia.

Per Domingo Schingaro il punto di partenza resta costantemente la ricerca sulle verdure e sulle biodiversità regionali, nell'ottica di sviluppare inediti percorsi di gusto forti e concreti, con contrasti ambiziosi ma inaspettatamente semplici, in abbinamento a carni rigorosamente locali, pesce dell'Adriatico e pasta fatta in casa. Il Ristorante Due Camini è aperto tutti i giorni, dalle ore 20.00 alle ore 22.30 e a pranzo solo su prenotazione dalle 12.30 alle 14.30. Il ristorante è aperto anche agli ospiti che non soggiornano a Borgo Egnazia. Bambini: ammessi dai 12 anni in su.

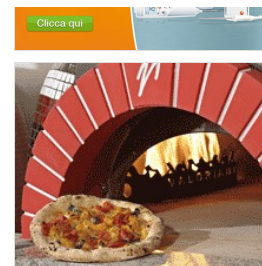
Tra le novità di Borgo Egnazia per il 2018, anche l'apertura del Portico, nuovo grande bar, interamente realizzato in tufo e pietra nell'inconfondibile stile del Borgo. Il luogo migliore per un aperitivo al tramonto o per un cocktail dopo cena che consentirà agli ospiti di provare inedite esperienze nel mondo del bere miscelato, con la regia del Beverage Director, Dario Gentile: sangue pugliese, esperienza internazionale (tra le altre bar Otto e Mezzo Bombana, hotel Jing An Shangri La, entrambi a Shanghai).

La collezione dei cocktail del Portico è ispirata ai grandi classici, tutti reinterpretati e impreziositi dai più tipici ingredienti del terroir pugliese. Solo per fare qualche esempio, tra le sorprendenti reinvenzioni troveremo il Bloody Mary, si trasforma in "U'sang d'mare", dove il succo di pomodoro e i vari condimenti vengono sostituiti da una salsa ottenuta da un'antica ricetta delle massaie del posto, arricchita da vodka infusa al peperone "cornaletto" e a fresche erbe aromatiche. Il Negroni si trasfigura, invece, nel "Conte in Masseria", in cui la combinazione è arricchita da frutti, fiori ed essenze del territorio... in un'immaginifica passeggiata tra i vicoli del Borgo in compagnia del conte Camillo Negroni, al quale fu dedicato l'omonimo storico cocktail.

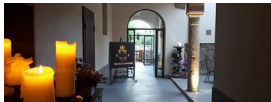
Per informazioni: [www.ristoranteduecamini.it](http://www.ristoranteduecamini.it)



[RISTORANTE](#) [PIZZERIA](#) [RESTAURANT](#) [IAT](#) [ITALIAATAVOLA](#)  
[BORGO EGNAZIA](#) [PUGLIA](#) [BRINDISI](#) [CUOCO](#) [CUCINA](#) [CHEF](#) [MENU](#)  
[DESSERT](#) [NOVITA](#) [ESTATE](#) [SALA](#)



ARTICOLI RECENTI



Sala della Comitissa a Civita Castellana  
Nuova sede in un palazzo del '500



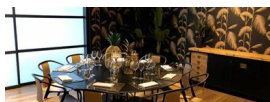
Camperio Suites & Apartments  
Oasi di pace nel centro di Milano



Pensando a Te, la cucina di Petrone  
Pesce e prodotti campani nel menu



La cucina italiana vince  
Grazie Böttura



Beachcomber French Riviera  
Comfort in Costa Azzurra



Mal di stomaco, masticare per prevenire

Commenti: 0

Ordina per [Meno recenti](#) ↕



Aggiungi un commento...

[Plug-in Commenti di Facebook](#)

COMMENTA

Esprimi liberamente il tuo commento scrivendo nella finestra, indica nome, cognome ed indirizzo e-mail e il campo alfanumerico di sicurezza.

Nome *	Cognome *
Indirizzo	Città
Provincia	Italia
Telefono	CAP
Azienda	Professione
Fax	Cellulare
E-mail *	Sito Web
	Categoria *
Titolo del messaggio	
Il tuo messaggio	



Please upgrade to a [supported browser](#) to get a reCAPTCHA challenge.

Alternatively if you think you are getting this page in error, please check your internet connection and reload.

[Why is this happening to me?](#)

[Privacy](#) - [Terms](#)

Voglio ricevere le newsletter settimanali

INVIA

Ai sensi del D.lgs. 196/2003, La informiamo che i dati personali da lei forniti sono necessari per poter procedere alla gestione della Sua segnalazione e saranno utilizzati, con strumenti informatici e manuali, esclusivamente per tali finalità. Letta l'informativa ai sensi del D.lgs. 196/2003, cliccando sul tasto INVIA, autorizzo il trattamento dei miei dati personali, per le finalità e con le modalità ivi indicate.

Edizioni Contatto Srl - via Piatti 51, 24030 Mozzo (Bg) - P.IVA 02990040160 - [Mail](#) & [Credits](#) - [Sitemap](#) - [Policy](#) - © - Registrazione Tribunale di Bergamo n. 8 del 25/02/2009 - Roc n. 10548