



Niccolò De Riu sviluppa fin da bambino la passione per la cucina grazie alla nonna e alla madre. Inizia la sua formazione nel 1996, affiancando la scuola alberghiera di Firenze al lavoro in cucina. Dopo esperienze in Italia e all'estero, anche in ristoranti stellati, nel 2005 entra al St. Regis di Firenze come Sous Chef, dove resta sei anni. Dal 2017 al 2022 è Executive Chef al Relais Santa Croce. Qui approfondisce competenze

manageriali e di gestione.

Nel 2022 realizza il desiderio di collaborare con il **Bellevue**, diventando Executive Chef nel Parco del Gran Paradiso. In questo contesto sviluppa una cucina sempre più naturale, legata al territorio e ai piccoli produttori. Coltiva anche la passione per la musica e la montagna.



INFO E PRENOTAZIONI
Scuola Alberghiera CIAC "F. Prat"
Via S.Varmondo Arborio, 5 - IVREA
Tel. 344. 1551514
sede.ivreaprat@ciacformazione.it



13° APPUNTAMENTO

A cena con la stella...

Niccolò De Riu

CHEF DEL RISTORANTE "LE PETIT BELLEVUE"

DI COGNE (AO)

Serata di Alta Cucina Formativa organizzata dagli allievi della Scuola Alberghiera **CIAC "F. Prat"** di Ivrea sotto la guida dello chef Niccolò De Riu e dal pastry chef Andrea Gandolfo

Martedì 12 maggio 2026 ore 20.00



“La semplicità è il frutto
di un grande lavoro.”

A cena con la stella...

NICCOLÒ DE RIU

Belleve

GRAN PARADISO
COGNAC

MICHELIN 2025 | RELAIS & CHATEAUX | MICHELIN
2026

Menù

Aperitivo Con Finger Food

Mini Tacos Mandorla con battuta di Trota
salmonata di Lillaz

Macaron al timo e ganache ai Porcini della Valle

Cubo di Cervo, cuore al Lampone e Kappa
al Vin Broulè

La Cena

Le Animelle, Polenta, Zucca ed Amaretto

Agnolotti, ricotta d'Alpeggio, Borrachine, Caprino
di Cretaz e ristretto vegetale

Lo Storione di Lillaz, Zafferano, cavolo nero,
Finocchio e Panino al Vapore

Foresta nera