



Corso di cucina (II livello)

Tre menu golosi...

- Insalatina fresca di agrumi, frutta secca, salsa di soia su tartare di manzo e pane alle noci
- Raviolone di pasta all'uovo con melanzane, ricotta, prosciutto, parmigiano e noce moscata con salsa cremosa al basilico
- Guanciola di vitello al Nero d'Avola e lamponi con crema di topinambur e pancake di patate e scalogni alle erbe aromatiche
- Semifreddo al porto con spezie, salsa di lamponi e mandorle croccanti



- Tartare di gamberoni, spada e avocado con olio al lime, vela di pane agli agrumi su fetta d'arancio
- Risotto nero con ragù bianco tagliato a punta di coltello e mandorle tostate
- Turbante di branzino, zucchine, pancetta affumicata, su crema di zucchine e coda di mazzancolle
- Dacquoise alle noci con mousseline al cioccolato bianco e coulis di frutti rossi

- Olio ai crostacei, caramello al balsamico, clorofilla, guarnizioni.
- Vol-au-vent di semolino gratinati, asparagi e fonduta di parmigiano e noce moscata, involtino di spinaci allo zenzero
- Millefoglie di pescatrice, bacon e pomodori confit ai tre cereali mantecati alla borragine
- Rotolo di salmone tartufato e verze al vapore con salsa zafferano



Il Costo del corso è di 200,00 Euro



Chiamami al 347 8935669
per qualsiasi informazione
o per iscriverti.
Ti aspetto
Bon appetit...!