



L'incontro
Ristorante 

Tipici dop in festa *“il balsamico in cucina”*

SABATO 9 OTTOBRE 2010 - ORE 15.00/18.00

CORSO DI CUCINA AL BALSAMICO
DALL'ANTIPASTO AL DOLCE

CON CENA FINALE DEI PIATTI PREPARATI

ANTIPASTO:

TERRINA DI ZUCCA CON CREMA DI PARMIGIANO, PRALINE DI SALSICCIA
E A.B.T.M.

PRIMO:

FAGOTTINO DI CREPS CON RICOTTA, PERE, SALSA ALLA SABA E A.B.T.M.

SECONDO:

GUANCIALE DI VITELLO CROCCANTE, SALSA BRASATA ALL'A.B.T.M. E
CROCCHETTE DI PATATE

DESSERT:

BISCOTTO INTEGRALE CON CREMA AL MASCARPONE, UVA E A.B.T.M.

SOLO SU PRENOTAZIONE

TEL 059 693136