

MENU

PRANZO DEL 19/11/2017

- ANTIPASTI:** Alici croccanti al pomodoro profumato
Radicchio rosso e bruciatini
Salame romagnolo e ciccioli
- PRIMI PIATTI:** Risotto al Sangiovese e Taleggio
Ravioli di spinaci e ricotta al burro e salvia
- SECONDI:** Polpettine di carne al pomodoro
Melanzane alla parmigiana
- CONTORNI:** Verdurelle croccanti
Piselli alla francese
Purea di patate
Buffet di insalate di stagione e verdure

TAGLIATA DI FRUTTA
BUFFET DEI DOLCI

**La quota, per i partecipanti al corso abilitativo, è di 10,00 € a persona.
Eventuali ospiti o accompagnatori € 20,00 a persona
E' gradita la conferma di partecipazione che potete fare tramite i soliti
canali fax, e-mail o telefonicamente**