

PROPOSTA MENU' SERATE CORSO DI CUCINA AVSI

PRIMA SERATA:

LE ERBE AROMATICHE

Pollo marinato all' estragone con salsa pinoli e germogli di campo

Cappellacci di robiola zafferano e erba cipollina

Tagliata di manzo all' olio aromatico e tortino di patate e carciofi alla maggiorana

Scrigno di cioccolato con anglaise alla menta

SECONDA SERATA:

IL PESCE DELL'ADRIATICO

Alici all'arancio

Mazzancolle all'avocado

Spaghetti alla chitarra con ragù di scorfano e olive taggiasche

Branzino con crudità di verdure agre

*Strudel di mela renetta
(succo di mele dell'abbazia di Novacella)*

TERZA SERATA:

MENU' DI PASQUA

Mousse di caprino su sfogliata e julienne di verdure

Cappelletti al formaggio con crema di asparagi

Carrè di agnello con salsa di basilico e spuma di patate al timo

Colomba pasquale con gelato alla crema pepata e riduzione di agrumi calda

N.B. ogni portata verrà accompagnata da un differente vino.
Ove possibile verranno utilizzati e presentati prodotti monastici.