





Brescia, 12 e 13 dicembre 2015

I MENÙ

 **colazione di Sabato 12 dicembre**
Il C.F.P. CANOSSA accoglie
offrendo brioches, succhi di frutta e caffetteria

 **PRANZO Sabato 12 dicembre**
Il pranzo a buffet di sabato è compreso nel prezzo del workshop
ed è a cura del C.F.P. CANOSSA

 **12 dicembre h.20,30**



Via Branze 61
25123 Brescia

Risotto mantecato alla parmigiana
Mezze maniche alla Norma
-
Filettino di maiale farcito con pomodori secchi
e avvolto in pancetta ed erbe aromatiche
-
Patate al forno
-
Torta
Torta di mele tiepido con gelato
-
Caffè
-
Vini:
Bianco e rosso doc
Acqua minerale "Fonte di Vallio"

€ 25,00

 **PRANZO Domenica 13 dicembre**

presso **Cascina Apirello**
Via Consorziale Cattarello, 12 – Chiari (BS)

A cura di
Samuele Marianni
Lucia Lorenzini
Accademia Veneto Lombarda
Rodengo Saiano (BS)

Crostini lardo e *miele*
Prugne e pancetta
Focaccia mortadella e cipolle caramellate
Giardiniera home made
-
Malfatti ricotta bagoss e *miele*
-
Manzo all'olio con purè
Polenta e ciccioli
-
Tarte tatin di pere e gelato
-
Biscotti di pan di zenzero
-
Caffè

€ 25,00



Prenotazioni tramite volantino di iscrizione al workshop

Il pagamento dei pasti non compresi nella quota di iscrizione del workshop va effettuato direttamente sul posto agli enti erogatori.