



*Commanderie Internationale des Cordons Bleus de France
Delegazione Italiana
Delegazione Territoriale Veneto
Delegato Adamo Monari*

Delegazione Veneto

Verona, 25 maggio 2024

Ristorante La Spighetta

Ore 11 - Lezione di scuola di cucina "La pisola su la greola"

A seguire:

Conviviale

Sulle vie di Marco Polo

Menù degustazione

Aperitivo in giardino con corso di cucina "Fogasin sulla greola"

Spighetta in antipasto: cotechino all'arancio candito con mazzancolla e maionese alla banana

Gamberi viola di Ortigia, burrata e mango

Tempura di gamberi e calamari con chutney agrodolce

Risotto alle erbe aromatiche primaverili, aglio nero fermentato, crudità di gambero mantecato al mascarpone

Maccarello reale con salsa XO e pomodoro fermentato

Macedonia di frutta secca con gelato al cardamomo

Mini crispy di mela

Caffè



*Commanderie Internationale des Cordons Bleus de France
Delegazione Italiana
Delegazione Territoriale Veneto
Delegato Adamo Monari*

Vini in abbinamento:

Timido – Corte Bravi

Fiori Bianchi – Rubinelli

Costo di partecipazione a persona

Aperitivo gin tonic sardo 8 euro, tè fermentato 7 euro

Conviviale 110 euro

