

CORSO PROFESSIONISTI IN 24 LEZIONI - CONFESERCENTI

Menù Verifica del 18 Aprile 2011 **Valutazione di Metà Corso**

Antipasti

Tartare di Manzo con Paté di Acciughe , Capperi e cipolla Bianca €. 10,00

Antipasti Caldi

Quiche à l'Onion €. 6,00

Misto Caldi Freddi Della Casa

€. 9,00

Uovo alla Bourguignonne

Crostone con Cavolo Nero e Fagioli Toscani

Sformato alla Creola on Fonduta Julienne

Primi Piatti

Maltagliati al Cacao su Ragù di Coniglio Bianco €. 10,00

Crespelle alla Fiorentina €. 10,00

Tagliatelline al Pomodoro €. 8,00

Secondi Piatti

Entrecôte all'Aceto Balsamico con Cipolline Borrettane all'Agrodolce €. 12,00

Gran Coscio di Agnello Pasquale con ripieno di Spinaci Saltarti all'Aglione e Patate Fondent €. 12,00

Dessert

Fantasia in Tartalietta alla Frutta e Gelatina €. 6,00

Piccolo Profiterol €. 6,00

I Signori giurati sono invitati ad esprimere un giudizio personale e legato alle proprie valutazioni di un Ristorante medio, tenendo conto che i prezzi espressi devono servire esclusivamente ad una valutazione accademica qualità - prezzo.

Ringraziamo per la gentile collaborazione Chef Andrea e Chef Pierluigi.