



Archécucina – Menu dei corsi per adulti

Martedì 12 ottobre

CUCINA FAST & FURIOUS : 3 MENU IN 3 ORE

Menu di carne

Zuppetta di ceci al rosmarino con concassè di pomodoro fresco

Filetto di maiale in crosta con speck e senape rustica

Sauté di patate e cipolle all'alloro

Sfogliata agli amaretti e purea di mele

Menu di pesce

Carbonara di salmone e capperi al prezzemolo e arancia

Saltimbocca di sogliola al pesto di salvia e prosciutto

Spinaci al burro con uvetta e pinoli

Bicchierini con meringa, panna, mirtili e lemon curd

Menu etnico

Hummus alla paprika con triangoli di pane arabo

Riso basmati al cocco con uvetta e anacardi

Sauté di carote e germogli di soia al curry piccante con salsa di yogurt

Carpaccio di ananas con sciroppo di zenzero e pepe rosa

Martedì 16 novembre

UN MENU PER LE FESTE

Cestini di parmigiano con insalatina alla bottarga

Zuppetta di lenticchie rosse con gamberi al lardo di Colonnata e olio piccantino al rosmarino

Filetto di salmone in crosta di pane alle mandorle, timo e limone

Tortino di patate allo speck

Dolcetti di pan brioche al **cioccolato** con coulis di lamponi

Insegnante: Antonella Pavanello

Sede Nazionale:

20125 **Milano** | Via Stresa, 6

Tel. 02 603603 | Fax 02 67386518

C.C.P. 22279202

C.F. 97105280156

www.arche.it | info@arche.it

Sede legale:

20125 **Milano** | Via Cagliari, 26

Tel. 02 6688521 | Fax 02 6688408

milano@arche.it