



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, mirtilli 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