



Kantonsschule Freudenberg Zürich

Liceo Artistico

Schweizerisch-italienisches Kunstgymnasium

Cena di gala 2017



Antipasti Mari e Monti

Carpaccio di pesce spada con julienne di carota e sedano – Involtino di tonno con pomodorini, rucola, olio, limone e pepe fresco – Spiedini di polpo al guacamole – Bruschetta con salmone marinato al tartufo e burro salato

Salame di cinta senese – Polenta gratinata su fonduta di pecorino – Pancetta di grigio croccante e tartufo bianco – Pecorino fresco – Pecorino stagionato con mostarde – Bruschetta funghi e salsiccia – Cremino di parmigiano reggiano con prosciutto di cinta senese e pane tostato

Primo piatto

Pappardelle alla lepre al timo fresco

Secondo piatto

Brasato di chianina su crema di zolfini

Dolce

Millefoglie scomposto con scaglie di cioccolato fondente

