



LISA BANCHIERI

Personal Chef - Cooking Class

MENU 1

ANTIPASTO

Flan di ricotta servito con zucchine saltate e prosciutto croccante

PRIMO

-Pasta fresca-
Tagliatelle con pesto e pomodorini caramellati

SECONDO

-Pollo all' Etrusca-
Sovracosce di pollo in casseruola con cipolle uvetta e pinoli

CONTORNO

Patate al forno alle erbe aromatiche

DOLCE

Panna cotta con salsa al cioccolato e fragole