

# Menù del 17/04/2024

## 4 IPA



### **Antipasto di verdure Estivo.**

Ingredienti: patata lessa ma poi grigliata, melanzana, pomodoro ramato, mozzarella, prezzemolo, cetriolo, aglio, olio evo, sale e pepe, pane per tramezzino.



### **Busiate con carciofi, piselli, e pancetta.**

Ingredienti: carciofi, aglio, piselli, pancetta, prezzemolo, limone grattato, sale e pepe, peperoncino poco.



### **Arrotolato di tacchino ripieno, con patate al forno.**

Ingredienti: fesa di tacchino, mortadella, formaggio, nocciole, prezzemolo, vino bianco, carote, cipolle, sedano, salele pepe, rosmarino, patate al forno.



## **Cre moso al mascarpone.**

Ingredienti: cramble al limone, mascarpone, panna, zucchero semolato, frutta fresca, tuolo d'uovo.

### **Cre mble- Base**

**Farina 00 g. 170**

**Burro g. 100**

**Zucchero di canna g.100**

**Bustina di vanillina n.1**

**Per cremble al cacao 70 g. di cacao**

**Per cremble al limone, aggiungere limone grattugiato**

**Cottura 175° x 20 minuti.**