

Hanno contribuito alla realizzazione dell'evento:

In Cucina:

i Prof. Donato Greco e Ombretta Calzolari
alunni volontari delle classi 5B, 4B, 4M, 4AT

In Sala:

le Prof. Giulia Carara e Elisa Bergonzoni
alunni volontari delle classi 3F, 4E, 5D, 5E

Per l'Istituto Agrario F.lli Navarra

alunni volontari delle classi 4AO, 4BO, 4CM



Progetto Storione a tavola con il Vergani



domenica 15 aprile 2018

Dalla cantina ferrarese Mattarelli

Vini in abbinamento per ogni portata



Tartare di storione, pesto leggero,
noci e basilico con mela verde
Sturgeon tartare, light walnut and basil pesto sauce with green apples



Risotto I.G.P. Fam. Zangirolami ai porri
con anguilla Terre Ittiche laccata al balsamico
P.G.I. Fam. Zangirolami brand risotto
with fish lands eel lacquered with balsamic



Turbante di persico trota,
specchio di crema di zucchine
con i suoi fiori
Perch trout turban,
creamy courgette mitor decorated with courgette flowers



Tiramizucca
Pumpkin tiramisu

