

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 Carata 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



sabato 14 aprile 2018

Dalla cantina ferrarese Mattarelli

Vini in abbinamento per ogni portata



Pave' di storione marinato
e corolla di patate viola

Pave' of marinated sturgeon decorated by a crown of potatoes



Passatelli integrali al ragu' di storione,
asparagi verdi della Val Girarda
e lenticchie rosse

Wholewheat passatelli with sturgeon sauce,
green asparagus from Val Girarda and red lentils



Filetto di luccio/perca in guazzetto
con pomodorini confit

Stewed piave perch filet with cherry tomato confit



Tortino di taglioline
Noodle cake

