



LISA BANCHIERI

Personal Chef - Cooking Class

MENU 3

ANTIPASTO

Crema di pomodoro al basilico con
"quenelle" di formaggio di capra

PRIMO

-Pasta fresca-
Ravioli ripieni di zucchine, ricotta e
pistacchi serviti con salsa di pomodoro
e pancetta

SECONDO

-Pollo all' Etrusca-
Sovracosce di pollo allo zafferano con
olive verdi e menta

CONTORNO

Fagiolini brasati

DOLCE

Torta di ricotta con salsa al cioccolato