



Domenica 19 Maggio 2013

- ore 10.30 **Chef Siriano Fidanza**
Mascarpone montato all'olio extra vergine delle Marche, pere, pecorino e ristretto di marsala
- ore 12.30 **Chef Siriano Fidanza**
Raviolo di ricotta, pecorino, fave ed emulsione di extra vergine del Lazio
- ore 14.30 **Chef Andrea Golino**
Focaccia con olio extra vergine della Puglia alle erbe
- ore 16.30 **Chef Andrea Golino**
Chococake sale e olio extra vergine della Toscana

Lunedì 20 Maggio 2013

- ore 10.30 **Chef Siriano Fidanza**
Tortino di ricotta ai frutti di bosco mantecati all'extra vergine della Liguria
- ore 12.30 **Chef Siriano Fidanza**
Minestra compressa di primizie di stagione all'extra vergine dell'Umbria
- ore 14.30 **Chef Siriano Fidanza**
Baccalà mantecato con verdure, lime e schiuma con olio extra vergine della Campania
- ore 16.30 **Chef Siriano Fidanza**
pane, pomodoro e basilico con olio extra vergine dell'Emilia Romagna, della Lombardia e del Veneto

Martedì 21 Maggio 2013

- ore 10.30 **Chef Siriano Fidanza**
Biscotto allo zafferano, crema chantilly e olio extra vergine della Sardegna
- ore 12.30 **Chef Siriano Fidanza**
Tortino di melanzane, pinoli, basilico, uvetta e fonduta di pecorino all'olio extra vergine della Basilicata
- ore 14.30 **Chef Daniela Cicioni**
Vellutata di piselli freschi con erba cipollina, germogli di barbabietola e olio extra vergine dell'Abruzzo
- ore 16.30 **Chef Daniela Cicioni**
Cous cous integrale con pesto di mandorle, pomodori secchi alla menta e olio extra vergine della Calabria

Mercoledì 22 Maggio 2013

- ore 10.30 **Chef Siriano Fidanza**
Mousse agli agrumi, pepe, sale ed olio extra vergine Verde Argento
- ore 12.30 **Chef Siriano Fidanza**
Patate e carciofi con olio extra vergine della Sicilia