Alberghiero di Piacenza G. Marcora
Istituto Professionale di Stato Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera di Piacenza

Buon VIVERE 15ª edizione
Dire, fare, mangiare
www.buonvivere.info

RISTORANTE DEL Buon Vivere

A cura dell'ISTITUTO "G. MARCORA" di Piacenza

Menu Completo € 20.00

(ANTIPASTO, PRIMO, DOLCE – ACQUA E CALICE DI VINO)

Venerdì 3 Marzo

ANTIPASTO: Tris di salumi DOP piacentini, Flan di zucca, Grana Padano e miele di acacia. Accompagnato da focaccia e grissini.
PRIMO: Timballo di riso al rosmarino con ragù del contadino.
DESSERT: Semifreddo al croccantino al profumo di passito, Torta Sbrisolona, Torta al cioccolato.
BEVERAGE: Acqua naturale o frizzante.
Un bicchiere di vino a scelta tra: Spumante metodo charmat/ classico cantina Bonelli - Gutturnio D.O.C. Colli PC fermo cantina Bonelli.

Sabato 4 Marzo

ANTIPASTO: Tris di salumi DOP piacentini, Flan di zucca, Grana Padano e miele di acacia. Accompagnato da focaccia e grissini.
PRIMO: Lasagnette alle verdure al profumo di miele.
DESSERT: Semifreddo al croccantino al profumo di passito, Torta Sbrisolona, Torta al cioccolato.
BEVERAGE: Acqua naturale o frizzante.
Un bicchiere di vino a scelta tra: Spumante metodo charmat/ classico cantina Bonelli - Gutturnio D.O.C. Colli PC fermo cantina Bonelli.

Domenica 5 Marzo

ANTIPASTO: Tris di salumi DOP piacentini, Flan di zucca, Grana Padano e miele di acacia. Accompagnato da focaccia e grissini.
PRIMO: Crespelle con castagne e Cacio del Po.
DESSERT: Semifreddo al croccantino al profumo di passito, Torta Sbrisolona, Torta al cioccolato.
BEVERAGE: Acqua naturale o frizzante.
Un bicchiere di vino a scelta tra: Spumante metodo charmat/ classico cantina Bonelli - Gutturnio D.O.C. Colli PC fermo cantina Bonelli.

Merenda € 7 DALLE ORE 15.00

VERRÀ SERVITA UNA FOCACCIA CON SALUMI D.O.P. PIACENTINI ACCOMPAGNATA DA UN CALICE DI VINO

ORARI DI SERVIZIO: 1° TURNO: DALLE 12:00 ALLE 12:45 • 2° TURNO: DALLE 13:00 ALLE 13:45 • 3° TURNO: DALLE 14:00 ALLE 14:45