

VOYAGE EN ITALIE : DE MILAN À PALERME ...

MILAN

Salatini al parmigiano, misticanza di erbe profumate
[salabls au parmigiano, salade de pousses & herbes aromatiques]

Risotto alla milanese
[risotto typique de Milan : au parmigiano, mascarpone et safran]

DESSERT : Tiramisù
[le « mien » : grand classique, mais pas comme les autres !]

MARDI 13 MAI & LUNDI 16 JUIN

GÈNES

Cake di ricotta, alle erbe aromatiche
[cake à la ricotta et aux herbes aromatiques]
Mandilli de saea [« foulards en soie »]
[fabrication et dégustation de « foulards » de pâte fraîche - lasagne !, au pistou de Gènes, pignons et courgettes confites]

DESSERT : Crumble all'amaretto morbido di Sassello
[crumble de pêches aux amaretti tendres de Sassello]

MARDI 10 JUIN

FLORENCE 1

Cappuccino di piselli novelli
[cappuccino de petits pois nouveaux, mousse de lait à la menthe]
Ravioli di spinaci in salsa di ricotta [fabrication et dégustation de ravioli aux pousses d'épinards et aux pignons, sauce de ricotta]

DESSERT : Cantuccini al vin santo
[biscuits très croquants à l'anis et au vin doux de Toscane]

MARDI 3 JUIN

ROME

Millefoglie di melanzana caramellata, mozzarellina croccante
[millefeuille d'aubergine caramélisée, petite mozzarella croquante]
Gnocchi all'amatriciana
[fabrication et dégustation de gnocchi de pommes de terre à la sauce piquante « amatriciana » - typique de Rome]

DESSERT : Un caffè, per piacere !
[un café, SVP ! - sabayon très mousseux au café, servi à la tasse]

JEUDI 15 MAI

PALERME 1

Zuppetta di mandorle dolci, al melone
[« gaspacho » d'amandes douces ... au melon !]
Timballo del Gattopardo [timbale du Prince de Lampedusa : des pâtes farcies ... en croûte de pâte brisée levée - spectaculaire !]

DESSERT : Torroncino gelato al miele e ai pistacchi
[nougat glacé à la ricotta, au miel et aux pistaches, façon panna cotta !]

JEUDI 22 MAI

VENISE

Sarde in saor
[sardines à l'aigre-doux, au parfum de cannelle]

Risi e bisi del Doge
[risotto du Doge de Venise : aux petits pois nouveaux, parfum d'anis]

DESSERT : Panna cotta alle amarene
[panna cotta à la vanille gousse, poêlée de cerises amarena]

MARDI 27 MAI

PÉROUSE

Grissini al pecorino e al miele [grissini au pecorino - fromage de brebis, et au miel, à déguster avec des charcuteries italiennes]
Cannelloni di ricotta al dragoncello
[fabrication et dégustation de cannelloni à la ricotta, pistou d'estragon]

DESSERT : Bacio ... Perugina !
[dôme de ricotta au chocolat noir, croquant de cacahuètes sucrées]

JEUDI 5 JUIN

FLORENCE 2

Vellutata di ceci ai gamberi
[« gaspacho » léger de pois chiches, aux crevettes]
Gnudi di ricotta, al burro di salvia [fabrication et dégustation de ravioli « nus » - sans pâte !, au beurre de sauge]

DESSERT : Dolce tiepido all'olio d'oliva, al profumo di limoncello
[biscuit tiède à l'huile d'olive, au parfum de limoncello]

LUNDI 9 JUIN

NAPLES

Cake ... caprese !
[cake à la mode de Capri : tomate, mozzarella de bufflonne, basilic]
Rigatoni al pesto di triglia
[rigatoni au pistou ... de rougets !]

DESSERT : Macaron ... caffècaffè !
[macaron cafécafé ! coque café, ganache café]

JEUDI 19 JUIN

PALERME 2

Mandorlata
[confit de poivrons aux amandes, au parfum de miel de Sicile]

Arancine di riso
[boulettes de riz farcies et croustillantes]

DESSERT : Macaron ... cassata !
[macaron aux amandes, garni de ricotta & fruits confits]

JEUDI 12 JUIN

AUTOUR D'UN PRODUIT, UN MENU !

100% PIZZA

Pizze salate
[préparation de la pâte à pizza et dégustation de plusieurs recettes salées, traditionnelles et créatives]

DESSERT : Pizze dolci
[préparation et dégustation de pizzas et fougasses sucrées]

MARDI 20 MAI

100% TOMATE

Tatin al pomodorino, mollicata di acciughe
[tatin de petites tomates, chapelure aux anchois]
Risotto al pomodoro
[risotto rouge & crémeux : au pistou de tomates, chipirons farcis de ricotta]

DESSERT : Cake al pomodorino e allo zenzero candito
[cake vanillé à la petite tomate et au gingembre confit]

JEUDI 29 MAI