

Voyage en Italie [Milan, Florence, Rome, Naples ...]

Milan

Cake al gorgonzola, rosmarino e miele
[cake au gorgonzola et au romarin, parfum de miel]

Risotto alle castraure, frutti di mare & zafferano *[risotto aux artichauts, bouquet de fruits de mer, parfum de safran - carpaccio de parmigiano]*

dessert : Tiramisù ... il mio !

[« mon » tiramisù : très léger, à la vanille Bourbon et ... sans œufs !]

Mardi 7 février

Rome

Bruschetta pomodoro e mozzarella
[la véritable bruschetta : concassée de tomates à l'origan, effilochée de mozzarella]

Gnocchi all'amatriciana *[fabrication de A à Z et dégustation de gnocchi à la sauce piquante « amatriciana », typique de Rome]*

dessert : Pannacotta al caffè *[petits pots de pannacotta au café]*

Lundi 12 mars

Florence

Grissini al parmigiano e al miele *[fabrication de grissini au parmigiano et au miel, accompagnés d'une assiette de charcuteries italiennes]*

Cannelloni di ricotta al dragoncello
[fabrication de A à Z et dégustation de cannelloni à la ricotta, pistou d'estragon]

dessert : Cantuccini al Vin Santo

[biscuits croquants à l'anis et aux amandes, au vin doux de Toscane]

Samedi 10 mars

Naples

Pizzette fritte *[petites pizzas frites, concassée de tomates & mozzarella]*

Minestra di pasta mista, crostacei & triglia
[« minestrone » de pâtes au rouget et aux fruits de mer ... cuit comme un risotto !]

dessert : Pannacotta al limone, olio al limone
[pannacotta au citron, chapelure de biscuits amaretti / zeste de citron]

Mardi 13 mars

Pizza & ravioli

100% Pizza

Pizza, pane & focaccia !

[pizza, pain & fougasse : pétrissage de la pâte à pizza, préparation et dégustation de plusieurs recettes de pizza, traditionnelles et créatives]

Samedi 4 février

Ravioli di zucca ... au potiron & aux amaretti

Insalata di lenticchie alla mortadella
[salade tiède de lentilles, pain brioché, chiffonnade de mortadella pistachée]

Ravioli di zucca *[fabrication & dégustation de ravioli farcis au potiron, amaretti & parmigiano 24 mois d'affinage]*

dessert : Sformatini alle mele brusche
[petits flans fondants aux pommes acidulées]

Lundi 6 février

Pâques ... en Italie !

Pâques à Florence

Zuppetta di piselli novelli
[soupe de petits pois nouveaux, petit lait, croquant de polenta]

Fazzoletti di pasta *[fabrication de A à Z et dégustation de « foulards » de pâte fraîche – lasagne !, aux courgettes confites, ricotta & pistou de basilic]*

dessert : Bacio ! un baiser ...

[dôme fondant au chocolat noir, croquant de cacahuètes caramélisées]

Samedi 31 mars

Pâques à Naples

Parmigiana di melanzane
[millefeuille d'aubergines fondant - chapelure parfumée & mozzarella de bufflonne]

Risotto alla burrata, profumi & sapori del Mediterraneo
[risotto à la burrata - mozzarella au cœur crémeux, saveurs de la Méditerranée : tomates confites, câpres de Pantelleria, origan ...]

dessert : Pastiera napoletana

[gâteau traditionnel de Pâques : à la ricotta et à la fleur d'oranger]

Mardi 3 avril

Pâques à Palerme

Sardine a beccafico
[sardines très parfumées - laurier, chapelure croquante à l'orange]

Arancini di riso *[croquettes de riz farcies, très croustillantes et dorées : recette du chef Beppe Barone - restaurant Fattoria delle Torri à Modica]*

dessert : Biancomangiare

[blanc-manger, dessert traditionnel : petits pots de crème aux amandes et au miel]

Lundi 2 avril

Lundi de Pâques à Capri ...

Tortano napoletano
[« couronne » de Pâques : pain garni très gourmand de fin de Carême]

Polpettine dolci di nonna Rosa
[bonbons de viande de ma grand-mère : sucrées/salées, raisins secs et cédrat ... recette traditionnelle napolitaine très étonnante !]

dessert : Torta caprese

[gâteau traditionnel de l'île de Capri, sans farine, au chocolat et aux amandes]

Mercredi 4 avril