



LEZIONE PESCE

Costo: €60,00 cad.	Numero minimo partecipanti: 4 persone	Durata dalle 2 alle 3 ore compresa la degustazione
------------------------------	---	--

MENU

1. Tortino di salmone con salsa tartara
2. New England Clam Chowder

oppure

1. Spaghetto alle vongole e asparagi
2. Pesce del giorno in crosta di patate con buerre blanch
3. Spinacino in Agrodolce con panure aromatica croccante
4. Crema catalana

ARGOMENTI TRATTATI

- Tagli base
- Sfilettare pesce
- Apertura e Fondo Vongole
- Cottura pesce
- Burro Manierato
- Crema Catalana