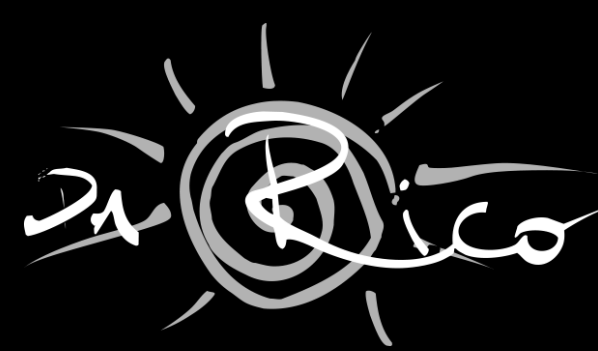




La Cucina Cortese in collaborazione con

Ostaria da Rico

via Cosmo n. 64 - Vittorio Veneto



Venerdì 14 marzo

Cena dello Zodiaco



Variazioni gastronomiche tra l'arte sublime dell'uso delle mani in cucina e i sogni incantati di veridici cuochi, dove ogni cibo manifesta tutta la sua potenzialità e funzionalità grazie alla trasmutazione dell'energia cosmica

Cena perfetta alle ore 20,15

Aria: Carpaccio di carciofi e grana con zenzero, mirtilli rossi e timo (bilancia)

Acqua: Cesar salat alla menta (pesci)

Terra: Tortino di Topinambur al tartufo (toro)

Fuoco: jalapenos fritti ripieni in marmellata di peperoni rossi (leone)

Aria: Soufflé di zucca con salsa di erbe spontanee, bufala e noce moscata (acquario)

Acqua: Zuppa di anice selvatico con funghi e uovo in camicia (scorpione)

Terra: Patate ripiene al forno con rape bianche (capricorno)

Fuoco: Tacos vegetariano con la salsa pico al coriandolo (ariete)

Acqua: Sorbetto al limone e basilico (cancro).

Aria: Meringhe alla nocciola (gemelli)

Terra: Dolcetti al papavero, ricotta e confettura di prugne (Vergine)

Fuoco: Fonduta di cioccolato al peperoncino con fragole (sagittario)



Prenotate presso Ostaria da Rico cell. 335 66 44 612

Prologo, poesie e racconti sui Segreti dello Zodiaco

Dott.ssa Silvia Nogarol dell'Erboristeria di Ceneda – Vittorio Veneto (Tv)

Vittorio Alberti NHaturopata e Presidente della Cucina Cortese <> Erboristeria Armonia – Quero (BL)

SCUOLA DI NHATUROPATIA HERMETE – SOPHIA

La Cucina Cortese Italiana

<http://centroricercapianteofficinali.blogspot.it/> <> <http://lacucinaitalianacortese.blogspot.it/>

Associazione Insieme con Te – via Nazionale n. 74 b – 32030 – Quero – Belluno

La Cucina Cortese di Vittorio Alberti e Silvia Nogarol



<http://lacucinaitalianacortese.blogspot.it/>