



EVENTO ITALIA ASI GIOVANI – 2 GIUGNO 2020

Menù

<i>Antipasto</i>	Antipasto all'italiana
<i>Primo piatto</i>	Lasagne all'emiliana
<i>Secondo</i>	Piatto della regione (rif. tabella)
<i>Dolci</i>	Zuppa inglese
<i>Abruzzo</i>	Scamone di vitellino con salsa Montepulciano e patate mantecate con limone e cannella
<i>Basilicata</i>	Sfoglie di capocollo arrosto con cicorielle campestri e patate saltate con cipollotti brasati
<i>Calabria</i>	Capocollo di maialino cbt, in salsa piccante su misticanza di campo e pomodori di Belmonte al basilico
<i>Campania</i>	Rollatina di vitello bianco marchigiano al Fiano, tortino di patate e zucchine ripiene
<i>Emilia Romagna</i>	Filetto di suino di mora romagnola con riduzione al San Givese con flan di spinaci e patate arrosto
<i>Friuli Venezia Giulia</i>	La patria del Friuli
<i>Lazio</i>	Saltimbocca alla romana con sformato di spinaci e patate
<i>Liguria</i>	Coniglio alla ligure con patate
<i>Lombardia</i>	Arrosto di vitello agli aromi, tortino di verdure di stagione
<i>Marche</i>	Vitellone bianco dell'appennino con sformato di spinaci e patate
<i>Molise</i>	Il Cosciotto di Pollo in Pampanella alla Sammartinese e Misticanza
<i>Piemonte</i>	Vitello stufato alla birra con patate fondenti e cipolla in agrodolce
<i>Puglia</i>	Pesce al forno con olive e manto di patate
<i>Sardegna</i>	Maialino sardo arrosto con patate
<i>Sicilia</i>	Involtino di pesce spada con verdure
<i>Toscana</i>	Peposo di Chianina con sformatino di spinaci e patate
<i>Trentino Alto Adige</i>	Guancette al teroldego con polenta e insalata di stagione
<i>Umbria</i>	Spezzatino misto con sformato di erbe e patate
<i>Valle d'Aosta</i>	Carbonade di razza valdostana con polenta
<i>Veneto</i>	Pollo farcito di erbe e patate con patatine e verdure al forno