



CENA ECUMENICA

**ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA
DELEGAZIONE DELLA LUNIGIANA**

17 ottobre 2024

RISTORANTE DIDATTICO A.S. 2024 - 2025

menù 32 €



I.S. PACINOTTI BELMESSERI
Bagnone (MS)

Le classi V
Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera
presentano i piatti vincitori
del 9° "Premio Accademia italiana della cucina -
delegazione della Lunigiana"



Vini:

"Stregato dalla Luna" - Cantine Lunae
"Vidè" vermentino Colli di Luni - Tenuta Marchini
"Barzamino" Villa di Negro - Az. Agr. Clelia Sartori



I.S. PACINOTTI BELMESSERI
Bagnone (MS)

MENU'



Crema di fagioli cannellini, gamberi, la sua bisque e
coriandolo di Lardo di Colonnata I.G.P. *

(2)

Cannellone di pasta di fagioli di Bigliolo,
crema di piselli e fonduta al Parmigiano Reggiano D.O.P.

(1-3-7)

Hamburger di Vacca Pontremolese, crostone di buns ai borlotti,
crema di soia e tofu marinato

(1-3-6-7)

Gelato, crumble e spugna di ceci,
salsa ai lamponi e cioccolato bianco

(1-3-7)



* Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati

ALLERGENI:



1- GLUTINE



2- CROSTACEI



3- UOVA



4- PESCE



5- ARACHIDI



6- SOIA



7- LATTICINI



8- FRUTTA A GUSCIO



9- SEDANO



10- SENAPE



11- SESAMO



12- ANIDRIDE SOLFOROSA



13- LUPINI



14- MOLLUSCHI