

I vini proposti,

Menu

*Pinot grigio IGT
Cantina Mosole*

Aperitivo

Quiche lorraine e bresaola con peperoni marinati

Moscato Colli Euganei

Fagottino di zucchini e mascarpone

Open bar

Coppa di gelato misto

Caffè

Gli allievi autori dell'evento

Brigata di cucina classe IIIK

<i>Apollonio</i>	<i>Alberto</i>
<i>Arena gaspari</i>	<i>Matteo</i>
<i>Dermyshaj</i>	<i>Ingrida</i>
<i>Gabrielli</i>	<i>Alberto</i>
<i>Hirschstein</i>	<i>Davide</i>
<i>Hoffer</i>	<i>Nicola</i>
<i>Kanapari</i>	<i>Mirela</i>
<i>Kratter</i>	<i>Federico</i>
<i>Melchiori</i>	<i>Nicola</i>
<i>Pivetta</i>	<i>Angelica</i>
<i>Pompanin</i>	<i>Daniele</i>
<i>Tormen</i>	<i>Filippo</i>
<i>Venini</i>	<i>Mattia</i>
<i>Zanettin</i>	<i>Enrico</i>
<i>Zangiacomi</i>	<i>Sergio</i>

Brigata di sala-bar classe II

Hirschstain Katia
Cordella Simone
Pintossi Giulia
Alverà Serafino
Menardi Luca
Sorarù A.

www.polovalboite.it



*Un cordiale benvenuto agli amici
dell' Ipssar Paestum*



Cortina[®]



Martedì 22 novembre 2011 ore 12.15

*Sala ristorante
Istituto per l'Enogastronomia e
l'Ospitalità Alberghiera- Cortina d'Ampezzo*