

## **1° LEZIONE**

- CREMA DI CECI CON GAMBERI AL ROSMARINO
- CHITARRINE AL BASILICO CON GAMBERONI E VERDURE CROCCANTI
- SPIEDINI DI SCAMPI CON ZUPPA DI ZUCCA E PORCINI
- TORTA DI FRAGOLE E PISTACCHI

## **2° LEZIONE**

- TORTINO DI BACCALA' CON OLIVE TAGGIASCHE E BASILICO
- LASAGNE DI ZUCCA CON PROVOLA AFFUMICATA E PROSCIUTTO
- ARISTA DI MAIALINO CON CREMA DI PATATE E TARTUFO
- TORTA DI PERE AL CARAMELLO

## **3° LEZIONE**

- LUCCIO IN CONCIA
- GNOCCHETTI DI PATATE CON GAMBERI E CAPPESANTE
- TRANCIO DI SALMONE ALLE ERBE CON VELLUTATA DI PATATE
- TORTINO DI CIOCCOLATO IN BIANCO E NERO

## **4° LEZIONE**

- TIEPIDO DI MANZO CON PORCINI E TOMA
- TAGLIOLINI DI OLIVE TAGGIASCHE CON CONIGLIO, LIMONE E TIMO
- FILETTO DI VITELLO ALLE SPEZIE CON ASPARAGI IN TEMPURA E CREMA AL PARMIGIANO
- ZUPPA DI CIOCCOLATO CON PLUME-CAKE GRIGLIATO E GELATO AL FIOR DI LATTE