



COOKING VACATIONS TUSCANY

Italian cookery course – Menu – Paola Baccetti

*This is an example of a week of menus,
Subject to change depending on the season and availability:*

		
<i>Millefoglie di Melanzane, Zucchini e mozzarella con Crema di Pesto</i> <i>Crema di Lattuga con Polpettine di Formaggio e Cialda di Polenta</i> <i>Pizza cotta al forno a Legna</i> <i>Zabaione con Lingue di Gatto e Fragola</i>		<i>Layered Eggplant, Zucchini and Buffalo mozzarella with Pesto cream</i> <i>Lettuce Cream with Cheese Balls and Polenta Waffles</i> <i>Italian Pizza with fresh ingredients cooked in a Wood Oven</i> <i>Sabayon Cream with Cat's Tongue cookies and Strawberries</i>
		
<i>Sformatino di ricotta e tartufo su insalata con salsa di tartufo</i> <i>Caramelle con melanzane e mozzarella di bufala</i> <i>Cosciotto di Agnello con asparagi, pomodori confit e salsa di aglio dolce</i> <i>Rotolo di verdura</i> <i>Panna Cotta con pinoli e caramello</i>		<i>Ricotta and truffle pie served on salad topped with truffle sauce</i> <i>Fresh candy green Pasta stuffed with Eggplants and Buffalo mozzarella with a fresh tomatoes sauce</i> <i>Leg of lamb served with asparagus, tomatoes confit and sweet garlic sauce</i> <i>Vegetables roll</i> <i>Baked cream cake with pine nuts and caramel sauce</i>

		
<i>Coppette caramellate di Zucca e Parmigiano</i> <i>Ravioli ai Porcini</i> <i>Filetto di Maiale croccante con pistacchi</i> <i>Insalatina di Finocchio, Arancia e Radicchio con Olive e Noci</i> <i>Bignè con crema all'arancia su salsa al mandarino</i>		<i>Pumpkin and Parmesan cheese Brulee cups</i> <i>Ravioli filled with ricotta and spinach, served with wild Porcini mushrooms</i> <i>Crunchy pork fillets with pistachio sauce</i> <i>Fennel, Orange and Radicchio Salad with Olives and Walnuts</i> <i>Caramelized Cream puff with orange custard with a warm tangerine sauce</i>
		
<i>Soufflé di Baccalà</i> <i>Fagottini di Branzino alla Salsa di Zafferano</i> <i>Merluzzo a vapore con Pancetta croccante e Patate arrosto</i> <i>Cantuccini</i> <i>Tirami su al Limoncello</i>		<i>Salty Cod Fish soufflé</i> <i>Fresh Black Pasta filled with Sea Bass served with Saffron Sauce</i> <i>Steamed Cod Fish with Spinach salad, crispy Bacon and Roast Potatoes</i> <i>Almond Cookies</i> <i>Limoncello Tiramisu</i>
		