

# EUROCENTRES

Firenze



## Corso di Cucina *Italian Cookery*



### ESEMPI DI MENU / MENU EXAMPLES

**Pappa al pomodoro, gnocchi di patate e castagnole**  
*Pappa al Pomodoro, Potato Gnocchi and Castagnole*

**3 tipi di risotto (alla milanese, alle zucchine, coi funghi) e soufflé al limone**  
*3 Types of Risotto (Milanese, Zucchini, Mushroom) and Lemon Soufflé*

**Involttine di tacchino e verdure, pomodori ripieni con riso e tiramisù**  
*Vegetables Wrapped in Turkey, Tomatoes Stuffed with Rice and Tiramisù*

**3 Tipi di Pasta (al Pesto Genovese, alla Bolognese, all'Aglione) e Dolce al Cioccolato**  
*3 Types of Pasta (with Pesto Genoa Style, Bolognese Sauce, Tomato and Garlic Sauce) and Chocolate Dessert*

**Crespelle alla Sorrentina, alla Fiorentina e Crespelle con Mele Caramellate**  
*Crepes Sorrento, Crepes Florentine and Crepes with Caramelized Apples*

**Pasta Fresca (Lasagne Tradizionale, Tagliatelle) e Panna Cotta**  
*Fresh Pasta (Traditional Lasagne and Tagliatelle) and Panna Cotta*