



Amicidelmusa



Un corso per realizzare e degustare insieme allo **Chef Christian Senzalari** un menù con protagonista uno dei capostipiti della cucina lombarda: IL RISO

Il menù prevede i seguenti piatti:

Venere in verde - Basmati morbido al salmone – Carnaroli foderato allo speck –

Il rosso di Roma - Il dolce riso – L'originario in frolla

SABATO 14 APRILE 2018

Ore 9.30 – 12.30

Costo del corso: € 20.00 max. 15 posti

Info e prenotazioni amicidelmusa@museosalterio.it