



Un corso per realizzare e degustare insieme allo **Chef Christian Senzalari** un menù all'insegna del colore e del salva spreco.

***Il menù prevede i seguenti piatti:***

*Lunette Rosse al battuto di coniglio – Coniglio alla ligure in cialda di parmigiano*

*Tortelli neri di branzino al fumetto - Filetto di branzino croccante*

*Ravioli al cacao alle melanzane – Parmigiana di melanzane con cuore di ricotta al pepe*

**SABATO 12 maggio 2018**

**Ore 9.30 – 12.30**

**Costo del corso: € 20.00**

**Info e prenotazioni [amicidelmusa@museosalterio.it](mailto:amicidelmusa@museosalterio.it)**

**Occorrente: Grembiule, strofinaccio, cuffia o cappello da chef**