

"Che fóm . . . mangióm?"

venerdê quàter magio . . . se edôm a le sês

Tastóm vargól al 'aperitív' (Assaggiamo qualcosa all'aperitivo)

Èl prim

Bròt con i canederli (Canederli in brodo)

Pasta al furèn (Pasta al forno)

Èl secònd

Pulpitine con la salsa (Polpettine in salsa)

Una mesciàdo de erdüre (Ratatouille di verdure)

Èl dolce

Türtò de paesán ensèmo a la crèmo de ì"

(Torta paesana e crema di vino)

Èl pà, l'àquo e el vè è compresi

. . . organizàdo dai bòce dell'alberghiero de Brèsa
4C i còghi , 4E i pastisèr e 3ARRQS porta" piac
Con il contributo canoro del coro "Note di Lode"

Il menù prevede pietanze riguardanti il riciclo del cibo con lo scopo di riscoprire la tradizione culinaria che non vede sprechi. Realizzato grazie alla collaborazione tra studenti con gli ospiti di una RSA di fondazione Brescia solidale.

Costo a persona 20€

Per info e prenotazioni: cena.mantegna@gmail.com