



SABRINATICUCINA

PERSONAL CHEF

MILANO

Menù :

Antipasto

- Bicchierini monoporzione di caponata leggera
- Torta salata con zucchine e formaggi tagliata a cubotti
- Torta salata con funghi porcini tagliata a cubotti
- Rustici di pasta sfoglia con ripieno di ricotta e spinaci / peperoni / formaggi
- Focaccia casereccia
- Pane / grissini

Primo piatto

- Lasagnetta al pesto patate e fagiolini

Dolce

- Torta di mele con cioccolato bianco e mandorle
- Torta putiferio (cioccolato fondente)

Bevande

- Vino rosso : Gutturnio D.o.c.
- Vino bianco : Ortrugo D.o.c
- Acqua frizzante e naturale (bottigliette 0,5L plastica)