

LA TOSCANA INCONTRA

BACI DI DAMA

AL PECORINO DELLA MONTAGNA PISTOIESE, MOUSSE DI FINOCCHIONA

FALDE DI PEPERONI DI CARMAGNOLA,
PAPPA AL POMODORO.

TAGLIATELLA AL PESTO DI NOCCIOLE,
TARESE CROCCANTE E CIPOLLA VERNINA DI CERTALDO.

FAGIOLO ROSSO DI LUCCA AL FIASCO,
BOCCONCINI DI SALSICCIA DELLE DUE REGIONI.

CANTUCCI ALLO ZAFFERANO DELLE COLLINE FIORENTINE,
SALSA AL MOSCATO D'ASTI.

GLI INGREDIENTI TIPICI:

FINOCCHIONA I.G.P.

PECORINO DELLA MONTAGNA PISTOIESE PRESIDIO SLOW FOOD.

PEPERONE QUADRATO DI CARMAGNOLA PRESIDIO SLOW FOOD.

NOCCIOLA GENTILE PIEMONTE I.G.P.

TARESE DEL VALDARNO PRESIDIO SLOW FOOD.

CIPOLLA VERNINA DI CERTALDO PRESIDIO SLOW FOOD.

FAGIOLO COCO NANO DEL VALDARNO

VINI

MONTECARLO BIANCO VILLA DEL TESO DOC

CHIANTI COLLI FIORENTINI VIGNETO SAN QUIRICO TENUTA MAIANO

NEBBIOLO LANGHE DOC AZIENDA AGRICOLA BOSSOTTI

3 3 4 1 8 1 0 9 8 9 - MAIL: cookintorino@gmail.com

COOKINTORINO, SOCIAL EATING, CORSI DI CUCINA, CUOCO A DOMICILIO

