
ACCADEMIA DEL GUSTO

LA PRIMERA ESCUELA DE COCINA ITALIANA DE MADRID

MENÚ MEDIODIA: LAS REGIONES DE ITALIA

2 PLATOS 12,90 €,

CON POSTRE DEL DÍA 14,90 €

SEMANA DE LA CAMPANIA: DEL 28 DE MAYO AL 3 DE JUNIO

LUNES

Entrantes

Bruschetta con pomodoro fresco e mozzarella di bufala / Tostada con tomate fresco y mozarella de bufala

Principal

Pasta con pomodoro fresco e olive / Pasta con tomate fresco y aceitunas

Postre (opcional)

Insalata di frutta al maraschino/ Ensalada de fruta al *maraschino*

MARTES

Entrantes

Insalata di patate , tonno e uovo sodo/ Ensalada de patatas, atún y huevo cocido

Principal

Pasta Tonnata/ Pasta con salsa de atún

Postre (opcional)

Torta di frutta/ Tarta de fruta

MIERCOLES

Entrantes

Insalata caprese/ Ensalada caprese

Principal

Gnocchi alla sorrentina/ Ñoquis con tomate, albahaca y mozzarella

Postre (opcional)

Babá al limoncello/ *Babá* borracho de limoncello

JUEVES

Entrantes

Insalata di mare /Ensalada de mar

Principal

Spaghetti alle vongole /Espaguetis con almejas

Postre (opcional)

Fragoline al limoncello/ Fresitas con limoncello

VIERNES

Entrantes

Verdure alla scapece/ Verduras en escabeche

Principal

Pasta con ricotta di bufala/ Pasta con tomate y queso ricotta de bufala

Postre (opcional)

Torta di mele/ Tarta de manzana

SABADO

Entrantes

Mozzarella in carrozza/ Mozzarella rebozada

Principal

Pizza margherita

Postre (opcional)

Torta di ricotta

MENÚ LIGHT DE LA SEMANA

Entrantes

Carpaccio di vitello con scaglie di parmigiano e aceto balsamico di 20 anni/ Carpaccio de ternera con láminas de parmigiano reggiano y vinagre balsamico de 20 años

Principal

Fusilli di kamut alla checca con pomodoro fresco e basilico/ Pasta Fusilli de trigo Kamut con tomate fresco y albahaca

ACCADEMIA DEL GUSTO

LA PRIMERA ESCUELA DE COCINA ITALIANA DE MADRID

MENÚ MEDIODIA: LAS REGIONES DE ITALIA

2 PLATOS 12,90 €,

CON POSTRE DEL DÍA 14,90 €

(IVA INCL.)

SETTIMANA DE LA **SICILIA** : DEL 04 AL 09 DE JUNIO

LUNES

Entrantes

Crostoni con melanzane al funghetto/ Tostada con berenjenas y tomate fresco

Principal

Pasta alla Norma/ Pasta con salsa a la Norma

Postre (opcional)

Torta al caffè/ Tarta de café

MARTES

Entrantes

Insalata di arance/ Ensalada de naranjas y aceitunas

Principal

Pasta aglio olio peperoncino e briciole di pane / Pasta ajo, aceite, quindillade cayena y migas de pan

Postre (opcional)

Cannoli siciliani

MIÉRCOLES

Entrantes

Melanzane alla parmigiana/ Parmesana de berenjenas

Principal

Pasta con zucchini e gamberi/ Pasta con calabacines y gambas

Postre (opcional)

Torta di ricotta e cioccolato/ Tarta de queso ricotta y chocolate

JUEVES

Entrantes

Inpepata di cozze/ Mejillones a la pimienta

Principal

Pasta con calamari/ Pasta con calmares

Postre (opcional)

Macedonia di fragole con arancio/ Ensalada de fresas con naranjas

VIERNES

Entrantes

Crostoni con acciughe/ Crostone con anchoas

Principal

Pasta con le sarde / Pasta con boquerones y eneldo

Postre (opcional)

Ricotta e fragole/ Queso ricotta con fresas

SABADO

Entrantes

Caponata/ Pisto siciliano

Principal

Pasta con peperoni/ Pasta con pimientos rojos

Postre (opcional)

Macedonia al maraschino / Ensalada de frutas con licor *maraschino*

MENÚ LIGHT DE LA SEMANA

Entrantes

Insalata di spaghetti di zucchini con aceto balsamico di Modena/ Ensalada de *espagueti de calabacín* y vinagre balsámico de Modena

Principal

Roast beef con mele caramellizzate all'aceto balsamico/ Rostbíf con manzanas caramelizadas con vinagre balsámico

ACCADEMIA DEL GUSTO

LA PRIMERA ESCUELA DE COCINA ITALIANA DE MADRID

MENÚ MEDIODIA: LAS REGIONES DE ITALIA

2 PLATOS 12,90 €,

CON POSTRE DEL DÍA 14,90 €

(IVA INCL.)

SETTIMANA de la **UMBRIA**: DEL 11 AL 16 DE JUNIO

LUNES

Entrantes

p rosciutto e melone /Jamón con melón

Principal

Pasta al rancetto/ Pasta con tomates y panceta

Postre (opcional)

Mele al forno con brandy/ Manzana al horno con brandy

MARTES

Entrantes

Torta al testo con verdure / Pan crujiente con verduras

Principal

Gnocchi insoliti con pomodoro/ Ñoquis diferentes con tomate

Postre (opcional)

Torciglione/ Dulce de almendras

MIERCOLES

Entrantes

Insalata di spinaci / Ensalada de espinacas

Principal

Pasta con patate e ricotta/ Pasta con patatas y queso ricotta

Postre (opcional)

Salame del re/ Brazo de gitano

JUEVES

Entrantes

Insalata del contadino / Ensalada del campesino

Principal

Tagliatelle al ragu di oca/ Tagliatelle al ragú de oca

Postre (opcional)

Crostata di pere/ Tarta de masa quebrada con peras

VIERNES

Entrantes

Frittata di bietola/ Tortilla de acelgas baby

Principal

Tagliolini al tartufo nero/ Pasta tipo tallarines finos con trufa negra

Postre (opcional)

insalata di frutta mista /ensalada de frutas

SABADO

Entrantes

Bruschetta con pomodoro/ Bruschetta con tomate

Principal

Tagliolini alle olive / Tagliolini con salsa de aceitunas

Postre (opcional)

Macedonia di fragole/ Ensalada de fresas

MENÚ LIGHT DE LA SEMANA

Entrantes

Bresaola con rucola , parmigiano e aceto balsamico/ Carpaccio de bresaola, laminas de Parmigiano y vinagre balsámico

Principal

Tagliatelle di farro con zucchine e zafferano/ Tagliatelle de cebada con calabacines y

ACCADEMIA DEL GUSTO

LA PRIMERA ESCUELA DE COCINA ITALIANA DE MADRID

MENÚ MEDIODIA: LAS REGIONES DE ITALIA

2 PLATOS 12,90 €,

CON POSTRE DEL DÍA 14,90 €

(IVA INCL.)

SETTIMANA DE LAS **MARCHE** : 18 al 23 de junio 2012

LUNES

Entrantes

Frittata di zucchine ed erbette/ Tortilla italiana de calabacines y acelgas baby

Principal

Penne appetitose/ Pasta tipo penne *apetitosas*

Postre (opcional)

Torta al limone/ Tarta de limón

MARTES

Entrantes

Bruschetta di fagioli/ Bruchetta con judías

Principal

Pasta Tonnata/ Pasta con salsa de atún

Postre (opcional)

Torta Maria/ Tarta Maria

MIERCOLES

Entrantes

crostoni con pate di tonno /crostoni con salsa de atun

Principal

Pasta con olive/ Pasta con aceitunas

Postre (opcional)

Lattaioli/ Flan casero de leche

JUEVES

Entrantes

Insalata con acciunghe, olive, cipolle e arancio/ Ensalada con anchoas, aceitunas, cebollas y naranjas

Principal

Pasta con salsicce e pinoli/ Pasta con piñonesy salcichas

Postre (opcional)

Budino di pere/ Flan de peras

VIERNES

Entrantes

Patate al tartufo/ Patatas trufadas

Principal

Fusilli con rucola e ricotta/ Pasta con ricotta y rucula

Postre (opcional)

Melone/ Melon

SABADO

Entrantes

Tarta salada de alcachofas/ Tarta salada de alcachofas

Principal

Maccheroncini Campofilone alle vongole/ Pasta fina al huevo con almejas

Postre (opcional)

Pera con brandy/ Peras con brandy

MENÚ LIGHT DE LA SEMANA

Entrantes

Prosciutto cotto con carciofini/ Jamón cocido con alcachofitas

Principal

Pasta integrale con pesto/ Pasta integral con salsa pesto

ACCADEMIA DEL GUSTO

LA PRIMERA ESCUELA DE COCINA ITALIANA DE MADRID

MENÚ MEDIODIA: LAS REGIONES DE ITALIA

2 PLATOS 12,90 €,

CON POSTRE DEL DÍA 14,90 €

SETTIMANA DE LA **EMILIA ROMAGNA** : DEL 25 AL 30 DE JUNIO

LUNES

Entrantes

Mousse di prosciutto con crostini/ Mus de jamón

Principal

Garganelli al prosciutto e piselli/ Pasta tipo garganelli con guisantes y jamón

Postre (opcional)

Mele al brandy/ Manzanas al brandy

MARTES

Entrantes

insalata di spinaci/ensalada de espinacas

Principal

Rosette bolognesi con bechamel/ Pasta *Rosette* gratinada

Postre (opcional)

Piadina con nutella

MIERCOLES

Entrantes

Melanzane alla parmigiana/ Parmesana de berenjenas

Principal

Tortelli di zucca burro e salvia/ Pasta rellena de calabza con mantequilla y salvia

Postre (opcional)

Fagottini di mele/ Saquitos de manzana

JUEVES

Entrantes

Insalata con bresaola e rucola /ensalada de bresaola con rucola

Principal

Tagliatelle al ragu bolognese/ Tagliatelle con ragú a la boloñesa

Postre (opcional)

macedonia di fragole con arancio/ensalada de fresas con naranjas

VIERNES

Entrantes

Piadina con Crescione/ Berros

Principal

Lasagne con verdure/ Lasañas con verduras

Postre (opcional)

torta della nonna /tarta de piñones crema pastellera

SABADO

Entrantes

Mousse di mortadella/ Mus de mortadella

Principal

Tortelli di ricotta burro e salvia/ Pasta rellena de queso ricotta con salsa de mantquilla y salvia

Postre (opcional)

macedonia al maraschino /ensalada de frutas con maraschino

MENÚ LIGHT DE LA SEMANA

Entrantes

Insalata di spaghetti di zucchini con aceto balsamico di Modena/ Ensalada de *espagueti de calabacín* y vinagre balsamico de Modena

Principal

Roast beef con mele caramellizzate all'aceto balsamico/ Rostbíf con manzanas caramelizadas con vinagre balsámico

calle Cristóbal Bordiú 55 - 28003 MADRID

TEL. 91 5353728

info@accademiadelgusto.es - www.accademiadelgusto.es