



# *Corsi in Cucina*

 **CASABELLA**

FEBBRAIO/MAGGIO  
2012



*"Cucinare è un'arte  
che nutre e spalanca  
la porta alla creatività!"*





## Lo Chef

# Fulvio de Santa



Uno dei più importanti chef del Triveneto. Friulano d'origine, ha fatto esperienza sul finire degli anni '70 a Milano presso il grande Gualtiero Marchesi e poi al leggendario San Domenico di Imola prima di spostarsi in Francia, alla corte dei più blasonati chef transalpini. Tornato in Italia, ha portato alla stella Michelin prima il Boschetti di Tricesimo, poi il celeberrimo Peck di Milano e infine il San Clemente di Padova. Quindi eccolo per un breve periodo a Venezia, prima di approdare a Verona. Ora si divide fra l'attività d'insegnante e quella di consulente.

In collaborazione con:

**ALESSI**

Richard  
Ginori

**BALLARINI**  
1889



*Martedì 7  
Febbraio*

*Pane, pizza,  
focaccia*

- Pane alla zucca
- Focaccia al rosmarino
- Panini al latte
- Focaccia provenzale
- Pizza
- Pane alla frutta secca per formaggi



*Martedì 21  
Febbraio*

*Il riso*

- Risotto mantecato con asparagi ed emmental
- Risotto con cips di carciofi e vongole
- Riso byriani
- Riso integrale con pancetta e trippe di baccalà





*Martedì 13  
Marzo*

*Le paste  
farcite*

- Fagottino con formaggi morbidi e crema di piselli
- Raviolo di branzino con guazzetto all'acqua pazza
- Tortelli al bianco e nero di melanzane fonduta al pomodoro e basilico
- Mille foglie di crepes al mais con funghi e vitella



*Martedì 27  
Marzo*

*Pesce*

*Piatti tratti dal libro  
di Bartolomeo Stefani  
"L'arte di  
ben cucinare  
e istruire"*

- Baccalà mantecato
- Polipetti affogati con scarola e lenticchie
- Spaghetti alle cozze, bottarga, zucchine e zafferano
- Salmone al pomodoro, olive di gaeta, sale agli agrumi






*Martedì 17  
Aprile*

*Carpacci e  
tartare*

- Tartare di branzino all'erba cipollina e caviale
- Alici marinate con finocchietto e limone
- Classica tartare
- Carpaccio di fassona con tartare di frutta esotica
- Tartare di tonno alle olive e capperi
- Millefoglie di verdure e pesce con salsa alla maggiorana

*Martedì 15  
Maggio*

*Antipasti*

- Torta salata agli asparagi con fonduta
  - Cappon magro rivisitato
  - Rotolo di pollastra alle erbe con insalata di mango e avocado
  - Timballo di melanzane e zucchine con ricotta al basilico
- 
- 
- 



via xx Settembre, 10  
46100 Mantova  
tel. 0376 325 287  
info@casabella.it

[www.casabella.it](http://www.casabella.it)