

## **BISTROT**

### **“CENA FUTURISTA”**

**Venerdì 21 marzo**

a cura dello Chef **Massimiliano Tansini**

Ore 19.30 Aperitivo di benvenuto

Ore 20.00 Tutti a tavola

*La cucina futurista, regolata come il motore di un idrovolante per alte velocità, sembrerà ad alcuni tremebondi passatisti pazzesca e pericolosa: essa invece vuol finalmente creare un'armonia tra il palato degli uomini e la loro vita di oggi e di domani.*

Filippo Tommaso Marinetti

#### **Menu**

##### *Aerovivanda*

Un cibo tattile che prevede di mangiare con la mano destra mentre con la sinistra si accarezza una tavola ricoperta da carta vetrata, seta e velluto responsabile di sensazioni di movimento, rumore e musica, per un'esperienza gastronomica totale. I camerieri spruzzano sulle nuche dei commensali un conprofumo di garofano mentre giunge dalla cucina un violento conrumore di aeroplano contemporaneamente ad una dismusica di Bach.

##### *Risotto Trinacria*

Un piatto molto “patriottico” nella forma, in cui il riso cotto è condito con sugo rosso, ventresca di tonno a pezzetti, olive verdi e spicchi di mandarino.

##### *Carneplastico*

Interpretazione sintetica dei paesaggi italiani. E' una grande polpetta cilindrica di carne di vitello arrostita, ripiena di undici qualità diverse di verdure cotte. Alla base un anello di salsiccia che poggia su tre sfere dorate di carne di pollo, un prodigio di equilibrio e d'inventiva plastico-scultorea.

##### *Bomba Marinetti*

Un'esplosione di dessert dinamico

**Contributo:** 30 euro (vini compresi)

## **BISTROT**

### **“IL PESCE: DAL LAGO ALLA TAVOLA”**

**Mercoledì 2 aprile**

a cura del Ristorante “**Silvio**” di **Bellagio - Como**

Ore 19.30 Aperitivo di benvenuto

Ore 20.00 Tutti a tavola

Storie di pescatori del Lario e delle loro tradizioni

a cura di **Italo Cristian Ponzini**

#### **Menu**

*Cruditè del Lario all'italiana*

*Paté di Lavarello*

*e Paté di Coradura di Agone*

*con Pan del Silvio*

*Filetto di Lavarello in Salsa verde*

*Filetto di Bottatrice in agrodolce*

*Pigo marinato freddo*

*Agoni in Carpione*

*Corde di chitarra al Luccio*

*Pescato del giorno gratinato al Limone*

*Agone alla moda vecchia*

*con la Patata bianca comasca*

*Gelato secondo la tradizione di famiglia*

Il menu potrà subire variazioni in base al pescato del giorno.

**Contributo:** 30 euro (vini compresi)



### Prenotazioni e Iscrizioni

La prenotazione e le iscrizioni sono da perfezionarsi tramite:  
e-mail: [eventi@cfpcomo.com](mailto:eventi@cfpcomo.com)  
tel. 031571055 - 031574000 interno 223  
fax: 031 575047

Il pagamento delle serate a tavola potrà essere effettuato prima di accedere alla Sala ristorante la sera stessa dell'evento.

Le date possono subire variazioni per ragioni organizzative.



**Centro di Formazione Professionale**  
COMO - Monteolimpino - via Bellinzona, 88  
tel. 031 571055 - 574000 - fax 031 575047  
[info@cfpcomo.com](mailto:info@cfpcomo.com) - [www.cfpcomo.com](http://www.cfpcomo.com)

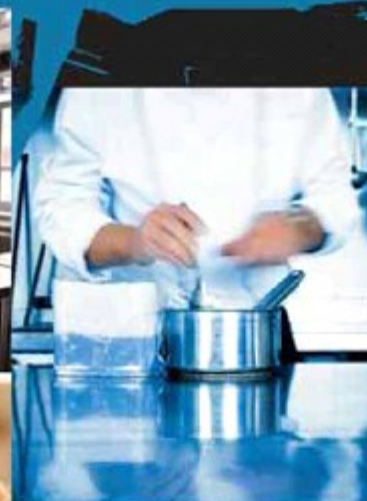


Provincia di Como



## EVENTI

### MARZO - APRILE 2014



serate a tema  
grandi Chef  
menu della tradizione



**Eventi serali settore ristorativo - alberghiero**