

LegnanoNews

Le news di Legnano e dell'Alto Milanese

A TAVOLA CON LEONARDO DA VINCI

Redazione · Thursday, April 12th, 2012

Il poliedrico Leonardo da Vinci non finisce mai disorprendere: quanti sanno, infatti, che il genio del Rinascimento ha lasciato il segno anche a tavola? Per celebrare questa poco nota versione di Leonardo chef gli studenti dell'alberghiero "Falcone" propongono una cena nel ristorante "Saperi e Sapori" interno alla scuola, in via Matteotti 4. L'appuntamento è per venerdì 20 aprile a partire dalle 20.

La cena "Leonardo alla corte degli Sforza" proposta dal "Falcone" si ispira, dunque, ai sapori rinascimentali con i quali, presumibilmente, lo stesso Leonardo sperimentava in cucina. Si parte con "Crostini di polenta bianca e verdure, frittelline distrutto" e "Crostoni di panunto con patè di cacciato, ofelle salate e cipolline all'agretto". I primi piatti prevedono una "Minestra polpettata del Ducato di Milano" e "Torta di lasagne con capi di latte e strozzapreti alle noci". Di secondo sarà servito "Petto d'anatra al coriandolo con erbe amare", mentre una curiosa "Torta Monumentale, corna di Cervo con zuppa di ippocrasso e mostaccioli milanesi" chiuderà in dolcezza la serata. Il costo, comprensivo di bevande e caffè, è di 30 euro.

Per prenotarsi è necessario telefonare ai seguenti numeri: 0331 774605 – 0331 777189 o inviare una mail a: ipcalberghiero@virgilio.it.

This entry was posted on Thursday, April 12th, 2012 at 11:11 am and is filed under [Legnano](#). You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.