

ГАСТРОКАНИКУЛЫ

 итальянские шефы	3 января ИТАЛИЯ	4 января ПАНАЗИЯ	5 января ГРУЗИЯ	6 января ДЕСЕРТЫ	7 января ФРАНЦИЯ
9:30-10:00	Презентация курса	_____	_____	_____	Завтрак с просекко
10:00-11:30	Pizza di Pasqua Фокачча с анчоусами, перцами и скремблом <i>Алессио Скарولا</i>	Бириани <i>Лариса Кордик</i>	Хаш <i>Марина Наумова</i>	Французская классика Эклеры <i>Наира Соседова</i>	Рийет из лосося Равиоли с томленной уткой и белыми грибами <i>Роман Киселев</i>
11:30-11:45	Перемена	Перемена	Перемена	Перемена	Перемена
11:45-13:15	Мясо в стиле «Arrosto» Паста “Chitarra Teramana” <i>Алессио Скарولا</i>	Салат с помело и лапшой <i>Лариса Кордик</i>	Мужужи (студень/холодец/зелья) <i>Марина Наумова</i>	Итальянская классика Тирамису <i>Наира Соседова</i>	Стейк бавет с соусом беарнез <i>Роман Киселев</i>
13:20-15:00	Обед	Обед	Обед	Обед	Обед
15:00-16:30	Равиоли Mezzelune Равиоли с рикоттой и шпинатом <i>Маурицио Пекколо</i>	Японский рамен <i>Кирилл Шишов</i>	Сациви, Мамалыга <i>Марина Наумова</i>	Грузинская классика Пеламуши <i>Наира Соседова</i>	Французский омлет Пате из куриной печени <i>Никита Сечин</i>
16:30-16:40	Перемена	Перемена	Перемена	Перемена	Перемена
16:40-18:10	Ризотто с креветками Ризотто с тартаром из говядины <i>Маурицио Пекколо</i>	Японский рамен <i>Кирилл Шишов</i>	Гозинаки <i>Марина Наумова</i>	Паназиатская классика Манго/Кокос <i>Наира Соседова</i>	Бриошь, Утиная грудка Крем брюле <i>Никита Сечин</i>
19:00-20:00	_____	_____	_____	_____	Посещение ресторана La Vue с дегустацией