

€ 4
LUGLIO
2023

LA CUCINA ITALIANA

DAL 1929 IL MENSILE DI GASTRONOMIA CON LA CUCINA IN REDAZIONE

100
GELATERIE
LE MIGLIORI
D'ITALIA

LA CAPONATA
NELL'ASPIC,
NEI BIGNÈ,
CON IL CUSCUS

MANGIARE
LEGGERO
TAGLIATA
DI ANGIURIA,
FORMAGGIO
AL LIME,
CARPACCIO
VEGETALE



PIÙ SAPORE

Pasta fredda e friggittelli, costine allo yogurt, polpo tonnato, sorbetto fai da te

#LACUCINAITALIANAPATRIMONIODELLUMANITÀ

LUGLIO 2023

SOMMARIO

LA CUCINA
ITALIANA



52

I gamberoni al limone
in crosta di sale
del nostro buffet estivo.

Piattini delle gallette
Bitossi Home, piatti
MV% Ceramics Design
bicchieri Casaralto,
tovaglioli Orangorilla.



**GALLETTE DI BACCALA
CON ZUCCHINE FRITTE**

Tovaglietta americana
e tovagliolo **Orangorilla**,
calice **Casarialto**.



LA MIGLIORE
RICETTA
ITALIANA

POLPO TONNATO

Piatto decorato della
tartare MV% Ceramics
Design, tovaglioli decorati
Orangorilla, bicchieri
e calici Casaralto.

**ARROSTO FREDDO
CON INSALATA
DI FAGIOLINI E PATATE**



CARNI

TARTARE FAI DA TE

Piatto del tonno di coniglio
Maisons du Monde,
piattini Bitossi Home,
bicchiere Casarallo,
tovagliolo Orangorilla.

**TONNO DI CONIGLIO
E GIARDINIERA**

