

# Carnevale 2010

Cantinone US Pro Daro, grandi cuochi per grandi piatti.

## **Giovedì 11**

Francesca Chopard e Cionfo propongono:

Pizzoccheri di grano saraceno impastati da delicate falangi

## **Venerdì 12**

Ugo P., l'angelo custode degli anziani, propone:

Cordon bleu farcito con formaggio di muflone e verdure di Cernobyl.

## **Sabato 13 a mezzogiorno**

I cuochi che da 40 anni stupiscono il mondo ripropongono:

“La Busecca di Daro”, verdura e interiora saggiamente selezionate.

## **Sabato sera**

Giorgio from Peoplehouse vi delizia con:

Tagliatelle e brasato al merlot, affinato in botti di betulla cubana.

## **Domenica 14**

Pio e Ame, preparano un cavallo di battaglia dal loro repertorio culinario:

Capretto di Pedevilla, patate novelle e formentino stravecchio.

### **Lunedì 15**

Ramon P., figlio di Ugo P. e anche di sua madre, delizia il vostro palato con:

Spaghetti ai frutti di mare pescati a Beckenried

### **Martedì 16 a mezzogiorno**

Ugo P. e Anna Kappa mantecheranno per voi un meraviglioso

Risotto alla milanese con luganighetta darese, piatti e posate internazionali.

### **Martedì sera**

Nico e Giampi Aumoulin a furor di popolo vi ripropongono

Grains d`or bien cuit et mélangè, avec poissons rapide de la mer Baltique (Pulenta e merluzz)

Tutti i giorni **roastbeef, piatti freddi e personale noioso**