



### Menu Examples

#### SESSION 1:

##### La mozzarella di bufala

La mozzarella in carrozza  
La caprese  
Panzarotti alla Napoletana  
Spiedini di mozzarella e melanzane  
Fagottini alla Napoletana

#### SESSION 2:

##### I primi piatti regionali

Tonnarelli alla gricia (Lazio)  
Orecchiette alle cime di rapa (Puglia)  
Pasta alla Norma (Sicilia)  
Pasta al pesto (Liguria)  
Tagliatelle alla Bolognese (Emilia Romagna)

SESSION 3:

I secondi piatti regionali

Coniglio all' Ischitana (Campania)  
Saltimbocca alla romana (Lazio)  
Baccalà alla Vicentina (Veneto)  
Ossibuchi (Lombardia)  
Pollo con peperoni (Lazio)

SESSION 4:

I contorni regionali

Puntarelle (Lazio)  
Parmigiana di melanzane (Campania)  
Carciofi alla romana (Lazio)  
Peperonata (Campania)  
Broccoletti (Lazio)  
Caponata (Sicilia)

SESSION 5:

Le minestre regionali

Pappa al pomodoro (Toscana)  
Zuppa di fagioli e scarola (Campania)  
Minestra di broccoli (Lazio)  
Minestra di farro (Umbria)  
Minestra di zucca (Emilia Romagna)



The menu will consist of 3 out of the 5 dishes listed, depending on seasonal availability of ingredients. The meal will be served outside or in dining room, depending on climatic conditions.