

15 marzo • 12 aprile • 10 maggio 2017

ore 20:00

Ristorante "Il Pincio", Ancona

# A cena con il dottore

Serate di educazione sanitaria ed alimentare

Interverranno

Dott. Roberto Antonicelli, Cardiologo

Dott.ssa Claudia Venturini, Dietologa

e lo Chef Marco Scaramucci

**Carni bianche,  
frutta secca,  
spezie ed erbe**

**Antipasto**  
Insalata di cavolo rosso e bianco con mandorle, uvetta e arance  
Julienne di tacchinella sedano e carote

**Primo piatto**  
Maltagliati integrali con erbe, patate e curcuma

**Secondo piatto**  
Petto di pollo cotto a bassa temperatura con erbe aromatiche e agrumi  
Verza brasata

**Dessert**  
Dolce ricotta al miele, arancia con muesli e gocce di cioccolfondente

15 Marzo 2017

**Pesce azzurro,  
cereali antichi, legumi  
e piante erbacee**

**Antipasto**  
Cialda di pane di segale con alici e marmellata di cipolle  
Baccalà mantecato su crema di ceci

**Primo piatto**  
Spaghetti integrali con sarde, uvetta e pinoli

**Secondo piatto**  
Filetto di sgombro con panatura aromatica e limone  
Insalata con indivia, semi di girasole, zucca, olive e arance

**Dessert**  
Mousse di ricotta e yogurt con noci scaglie di cioccolfondente e zenzero

12 Aprile 2017

**Verdure,  
bacche, spezie,  
frutta con guscio**

**Antipasto**  
Burger di quinoa con cicoria cimata, bacche di goji e dressing al tzaziki  
Cous cous di cavolfiore con ceci e profumo di curry

**Primo piatto**  
Orzotto con crema di porro e tartufo

**Secondo piatto**  
Tortino di verdure, vellutata di porcini, scaglie di grana e mandorle  
Misticanza d'insalate, sedano, mela verde e noci

**Dessert**  
Semifreddo al cacao con crumble di nocciole e arancia

10 Maggio 2017