

# LHC Higgs WG workshop Menu (Luigia Academy, 29.11.2022)

## Entries to share



### Bruschetta Pugliese

Croûtons au blé complet avec tomates datterini, burrata pugliese, basilic, oignon rouge, céleri



### Suppli Romano

Boulettes de riz à la sauce tomate, farcies de fior di latte



### Arancini Siciliani

Boulettes de riz frites et pané farcies à la sauce bolognese et petits pois

## Dessert choices



### Tiramisu

Choisissez entre notre Tiramisu traditionnel ou notre Tiramisu à la pistache.



### Cheese Cake

Choisissez parmi nos cheese cake, avec une sauce à la fraise, au chocolat ou à la pistache.

## Main course choices



### Pappardelle Alla

### Bolognese

Pâtes fraîches avec sauce à la viande de bœuf



### Calamarata Napoletana

Pâtes Napolitaine avec calamars, tomate Pacchetelle, ail, persil, piment



### Burratina

Burrata stracciata, tomate pacchetelle rouge, pesto au basilic



### Bolognina

Mortadelle de Bologne, Burrata Pugliese, pistaches en grains, sel et huile



### Trentina

Fior di latte, champignons shitake, grana padano, gorgonzola, huile d'olive extra vierge, speck du Trentin



### Margherita Au Thon

### Alalunga Et Oignons

Sauce tomate, fior di latte, thon alalunga, oignons, basilic



### Donna Sofia

Fior di latte, salami doux, ricotta fraîche, grana padano, poivre noir.



### Tricolore

Tomates Pacchetelle, fior di latte, roquette, écailles de Grana Padano.



### Lipari

Sauce tomate, fior di latte, jambon cuit, salami, artichauts, champignons, olives « Gaeta », Grana Padano, basilic

**Drinks selection included: red/white wine, beers, juices**

**Price: 55 CHF**