



**АКАДЕМИЯ ЗА ИТАЛИАНСКАТА КУХНЯ**  
КУЛТУРНА ИНСТИТУЦИЯ НА РЕПУБЛИКА ИТАЛИЯ  
ДЕЛЕГАЦИЯ ГР. СОФИЯ  
Академична година 2024

**АКАДЕМИЧНА СРЕЩА:  
„ВЕЛИКДЕН НА МАСАТА“**



сряда 20 март 2024 19:30 часа  
ресторант "Портофино"  
гр. София, ул. „Росарио“ 2



**ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA**  
ISTITUZIONE CULTURALE DELLA REPUBBLICA ITALIANA  
DELEGAZIONE DI SOFIA  
Anno Accademico 2024

**RIUNIONE CONVIVIALE:  
“PASQUA IN TAVOLA”**



mercoledì 20 marzo 2024 ore 19:30  
ristorante "Portofino"  
Sofia, via "Rosario" 2



**TORTA PASQUALINA**

**Sfoglia di pasta matta:**

300 g farina Manitoba  
165 ml acqua  
1 cucchiaino olio extravergine d'oliva  
1 pizzico Sale

**Ripieno:**

800 g bietole  
3 uova  
100 g parmigiano grattugiato  
250 g prescinseua  
maggiorana fresca q.b.  
sale e pepe

**Per terminare la preparazione:**

4 uova  
parmigiano grattugiato q.b.  
emulsione acqua e olio evo q.b.  
pepe q.b.

Un viaggio gastronomico che ci porterà a conoscere alcuni piatti della tradizione pasquale. Affronteremo questo viaggio assieme, partendo dalla Liguria, toccando il Piemonte, arrivando poi nella capitale Roma e dulcis in fundo la splendida Napoli.

\*\*\*\*\*

Едно великденско гастрономическо пътешествие, което ще ни отведе до някои традиционни великденски ястия. Ще изменим това пътуване заедно, започвайки от Лигурия, докосвайки Пиемонт, след това пристигайки в столицата Рим и не на последно място до прекрасния Неапол.

**ΜΕΝÙ | ΜΕΝÏΟ**

**ANTIPASTO/ ΠΡΕΔΙΑΚΤÏΕ:**

Torta pasqualina/  
Торта паскулина

**PRIMO PIATTO/ ΛΑΖΑΝÏΑ:**

Ravioli al sugo d'arrosto con nocciole tostate/  
Равиоли със сос от печено и лешници

**SECONDO PIATTO/ ΟΣΗΩΒΗΟ ÏΑΚΤÏΕ:**

Abbacchio al forno con patate/  
Печено агнешко с картофи

**DOLCE/ ΔΕΣΕΡΤ:**

Pastiera napoletana agli agrumi e gelato alla vaniglia/  
Неаполитанска пастиера с цитрусови плодове и ванилов сладолед

**VINI/ ΒÏΝΑ:**

BIANCO/ БÏΛΟ:  
Cantina di Negrar Custoza/ Кантина Неграр Кустоца

**ROSSO/ ЧΕΡΒΕΝΟ:**

Toscaia 2020/ Тоскаиа 2020