



/ nostri corsi di cucina

A grande richiesta, a
OTTOBRE E NOVEMBRE
ritornano i nostri laboratori di cucina.

SCORRI PER SCOPRIRE LE DATE

la  cucina incantata

Ottobre

★ Giovedì 13

Menu di autunno

- Soufflè di funghi
- Ravioli al cavolfiore
- Ossibuchi brasati con verdure
- Torta cioccolato e castagne

€ 45,00

★ Giovedì 27

Zuppe e minestre

- Minestra agli spinaci e semola
- Minestrone genovese
- Zuppa di fagioli e scarola
- Zuppa di cipolle

€ 40,00

★ Giovedì 20

E zucca sia!

- Cestini croccanti di formaggio con zucca, porro e indivia
- Ravioli di zucca di casa nostra
- Involtini di scarola e zucca
- Straccetti di pollo con zucca e funghi
- Danubio dolce alla zucca

€ 45,00



Novembre

★ Lunedì 7

Tortellini e pasta fresca

- Preparazione del tortellino: ripieno, pasta e piegatura.
- Realizzazione della tagliatella tirata con il mattarello.

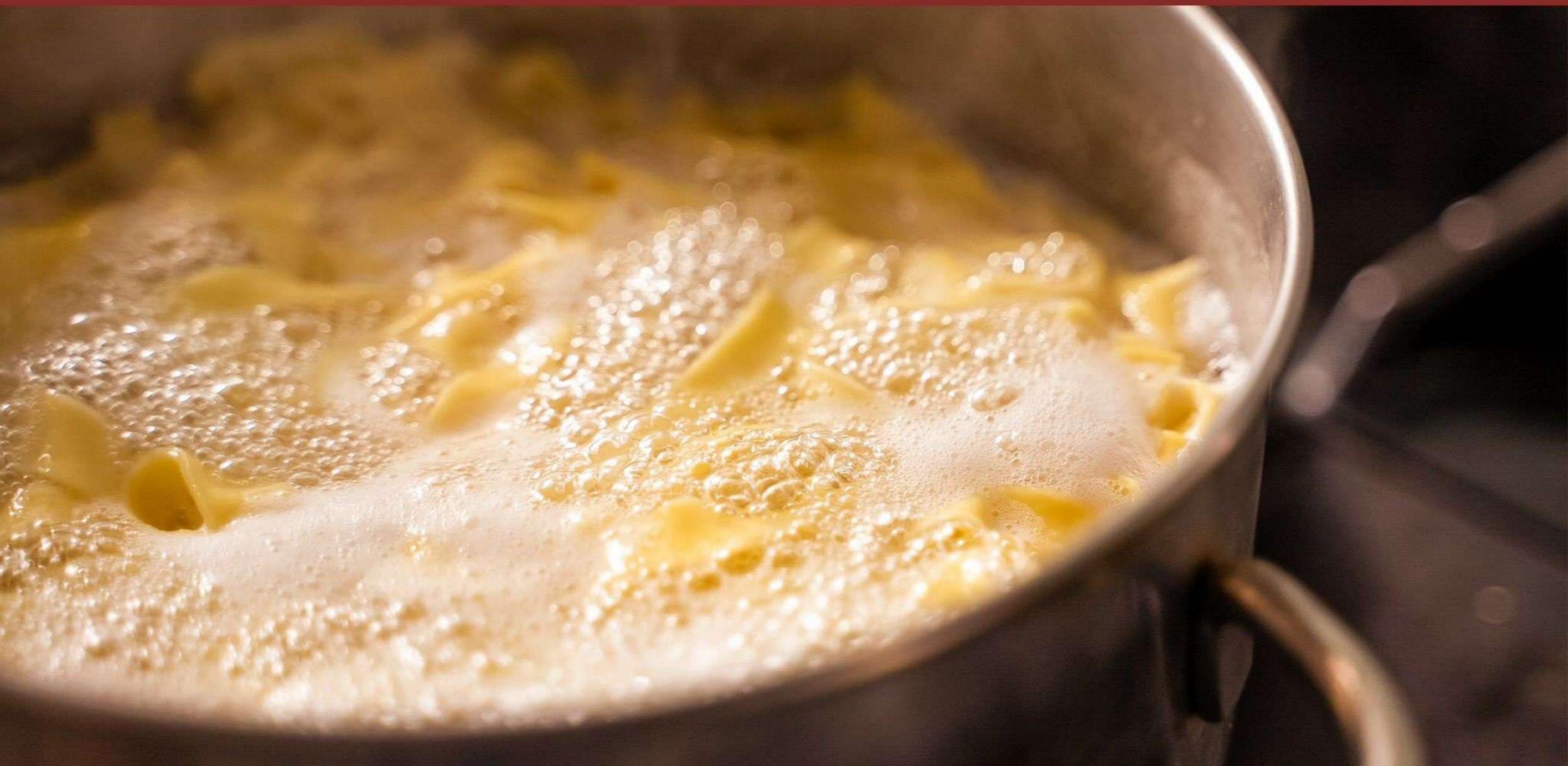
€ 45,00

★ Giovedì 10

Dolcetti dal profumo di festa

- Torrone di capodanno con fichi e noci
- Ciambella di frutta secca
- Crostatine al torrone
- Cookie ai lamponi e cioccolato bianco

€ 40,00



Novembre

★ Venerdì 11

*Degustazione di vini
con piatti autunnali*

La sommelier Manuela Ghirelli ci accompagnerà nella degustazione di vini in abbinamento a piatti dal sapore autunnale che scaldano il cuore

€ 50,00

★ Giovedì 17

Pranzo di Natale

- Sformatino di patate e funghi
- Tronchetti di natale al burro e maggiorana
- Coniglio arrosto con le mele
- Insalata di festa
- Tronchetto di Natale

€ 50,00

★ Giovedì 24

Cucina di mare per la vigilia

- Zuppetta di merluzzo con crostini e molluschi
- Lasagna allo scorfano
- Rombo con salsa vellutata di agrumi
- Insalata di belga e pere
- Caprese al limoncello

€ 50,00

