



APPUNTAMENTI DEL MESE

Giovedì
16 gennaio
h18.30-21.30

TEMPO DI AGRUMI (menù completo)

L'agrodolce Sicilia
Risotto agli agrumi con crema di mandorle in mezzo al mare
L'aspro maialino: lonza ai capperi e limone
Mignon Crocciocarancia con la sua marmellata
Creme brulé al mandarino
Costo della lezione: 50,00€

Giovedì
23 gennaio
h18.30-21.30

LE TORTE DA CREDENZA PER UN BREAK DI DOLCEZZA

La dolcissima Engadina (noci e caramello),
La bella Olandesina (ananas),
Passaggio nei boschi (nocciole),
Classique: ricotta e pere,
Cro-strati (con vellutata al mandarino).
Costo della lezione: 50,00€

Da Sabato
25 gennaio
h10-13

CORSO GENERALE DI CUCINA

Cinque lezioni per scoprire le tecniche della cucina di ogni giorno:
un corso per tutti dai meno esperti a coloro che vogliono
approfondire le tematiche di base.
Costo del corso: 230,00€

Martedì
28 gennaio
h18.30-21.30

ZUPPE E MINESTRE

Shurit Ads (zuppa egiziana),
Vichissoise con brunoise di gamberoni fritti,
Crema di finocchi alle acciughe e carciofi croccanti,
Mulligatawney (minestra indiana),
"Minestron de porco".
Costo della lezione: 50,00€