



APPUNTAMENTI DEL MESE

Giovedì
16 maggio
h18.30-21.30

DOLCI AL CUCCHIAIO PER SOGNARE

Dal classico Bonet rimodernato, all'insospettabile Formaggio con le pere, Legeresse con salsa mou alla liquerizia, Andar per boschi (dessert vincitore al concorso Tacco e spacco contro cappa e spada), e Velluto (immane il cioccolato per sognare!)

Costo della lezione: 45,00€

Venerdì
17 maggio
h18.00-22.00

IN CUCINA CON LO CHEF DANILO ANGE'

Un'esperienza unica, cucinare insieme a uno chef!!! Max 12 partecipanti, posti limitatissimi!!! Danilo Angè, eclettico chef milanese preparerà con voi: Coni croccanti al sesamo con baccalà mantecato e granita al Marsala; Risotto con asparagi e salsa alle pesche, Filetto di triglia in crosta di olive con purea di patate al limone e cialde al rosmarino, Cannolo di farina di ceci con spuma al gianduia e tartare di mango e fragole.

Costo della lezione: 80,00€

Mercoledì
22 maggio
h18.30-21.30

IL MARE IN TAVOLA

Un menù creativo a base di pesce: dal cous cous al cacao con salmone marinato e salsa di finocchietto, alla fregola con asparagi e vongole, dall'hamburger di pesce con maionese di piselli, al leggero tepore di vongole e salmone!

Costo della lezione: 45,00€

Sabato
25 maggio
h10.00-14

ARMANDO PALMIERI E IL DOLCE VENTO DI NAPOLI

Armando, pasticcere giramondo passa da una grande esperienza all'altra: capopartita del Cotidie a Londra, consulente in Canada e Giappone, prima di volare a Los Angeles ci regala la sua professionalità e simpatia. Impareremo il Babà, le Sfogliatelle ricce, le Sfogliatelle di frolla, le Graffe e l'immane Caprese.

Costo della lezione: 80,00€