



## APPUNTAMENTI DEL MESE

**Martedì**

**26 novembre**  
**h18.00-22.00**

### **LE COTTURE INNOVATIVE CON LO CHEF RUDY SPERANZONI**

Lo Chef ci propone un menù creativo utilizzando tecniche di cottura diverse: la vasocottura, la cottura a vapore e il microonde.

**Costo delle lezioni: 80,00€**

**Giovedì**

**28 novembre**  
**h18.30-21.30**

### **PÂTISSERIE FRANCAISE**

Una fetta di Tarte Tatin 2013, di Operà, o di Tarte a l'Orange (con cremoso all'arancia e the Matcha, arance caramellate), ? Nel dubbio una morbidissima Madeleine (bianca, nera o speziata?) da servire con una tazza di fumante thè!.

**Costo della lezione: 50,00€**

**Sabato**

**30 novembre**  
**h15.30-17.30**

### **LABORATORIO PER BAMBINI CON SABINA MAFFEI PLOZNER:**

#### **LA PREPARIAMO NOI LA PIZZA**

Con l'aiuto di Sabina i bimbi impasteranno e farciranno gustose pizzette e calzoncelli (per bambini inferiori a 6 anni è richiesta la presenza di un genitore)

**Costo della lezione: 40,00€**

**Lunedì**

**2 dicembre**  
**h18.30-21.30**

### **VIAGGIO INTORNO AL MONDO: IL MAGICO ORIENTE**

La magia delle spezie che regalano ai piatti colori e sapori che ci fanno viaggiare con la fantasia. Prepareremo il Nasj Goreng, la Tajine di pesce, il Rogan Josh con pane Naan e chutney, il Maiale in agrodolce, Polpette speziate di ceci con salsa alla mela.

**Costo della lezione: 50,00€**