



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€