



# mestoli & padelle

Appuntamenti  
del mese



**Sabato**  
**21 febbraio**  
**h10.00-13.00**

## NEL REGNO DELLE DUE SICILIE

La Chef Siciliana Giulia Longo e Micol ci propogono un menù dai sapori tipicamente Isolani: Cannoli "sbagliati" in versione aperitivo, Caponata di verdure invernali con brioche col tupper, Tagliatelle di Carrube con salsa ai pistacchi, Falsomagro catanese, flan dolce Sicilianity.

Costo della lezione: 50,00

**Martedì**  
**24 febbraio**  
**h18.30-21.30**

## DOLCI AL CUCCHIAIO TRA IL VINTAGE E IL MODERN

Per finire in dolcezza un pranzo: dall'intramontabile Bonet piemontese, al Rizkok ungherese con pere al vino; dal Budino all'arancia con salsa al cioccolato, alla coppa Amor et Rosae e alla Crema cotta al formaggio.

Costo della lezione: 50,00€

**Lunedì**  
**2 marzo**  
**h18.00-22.00**

## FURLAN SUSCI! CON LO CHEF GIULIO GROTTTO

Il giovane e talentuoso Chef dell'Enoteca di Cividale ci propone un menù completo creativo partendo una strana commistione tra Oriente e Friuli...

Costo del corso: 80,00€

**Da venerdì**  
**6 marzo**  
**h18.30-21.30**

## CORSO DI PASTICCERIA SALUTISTICA E VEGANA

Ingredienti semplici e gusti inconsueti per avvicinarci a un'idea di Pasticceria più consapevole che parte da materie prime di qualità rispettando e aiutando la salute. Tra zuccheri grezzi, farine alternative e gusti da scoprire. (2 lezioni, 6 e 13 marzo)

Costo del corso: 100,00€



### INFO & PRENOTAZIONI

MICOL: 347 3092448  
info@mestoliepadelle.it

www.mestoliepadelle.it

 [www.facebook.com/MestoliePadelle](https://www.facebook.com/MestoliePadelle)

### DOVE SIAMO

CENTRO PATRIARCATO  
Via Nazionale, 60/1  
Pradamano (Ud)  
33040