



## APPUNTAMENTI DEL MESE

**Venerdì**  
**9 maggio**  
**h18.00-22.00**

### LE PASTE RIPIENE E COLORATE CON LA SFOGLINA MONICA PARISI

Con la nostra amica sfoglina prepariamo allegre paste colorate a righe per lasagne dal profumo primaverile, paste ripiene con pesce, allegre tagliatelle e immancabili e sfiziosi i passatelli!

Costo della lezione: 80,00€ (lez pratica)

**NB: PER CHI FREQUENTA ENTRAMBI I CORSI DI PASTA FRESCA  
SCONTO 10%**

**Sabato**  
**10 maggio**  
**h10.00-14.00**

### CORSO BASE DI PASTA FRESCA A MATTARELLO CON LA SFOGLINA MONICA PARISI

Una lezione per imparare i segreti della vera pasta bolognese impastata e stesa a mano. Dalle tagliatelle, alle farfalle, dai garganelli alle sorprese.

Costo della lezione: 80,00€ (lez pratica)

**NB: PER CHI FREQUENTA ENTRAMBI I CORSI DI PASTA FRESCA  
SCONTO 10%**

**Lunedì**  
**12 maggio**  
**h18.30-21.30**

### IL PRATO IN TAVOLA (menù completo)

Un menù completo con i sapori di primavera: soufflé con asparagi e fave, crema di asparagi con biscottini al tonno, gnocchi di pane alle erbe, guazzetto di pesce con asparagi selvatici e un sorprendente tortino dolce ai piselli.

Costo del corso: 50,00€

**Giovedì**  
**15 maggio**  
**h18.30-21.30**

### TORTE PRET A PORTER: COLLEZIONE PRIMAVERA ESTATE!

Fresche torte per la bella stagione! Prepariamo insieme: Estate in Riviera, Caffèciok con profiteroles, Albicocca-Cocca, Reale all'ananas.

Costo della lezione: 50,00€