

Martedì 6 marzo h18.30

**LO CHEF MILANESE DANILO
ANGE' PRESENTA:
LA FRANCIA IN TAVOLA
70€**

**Creme brulé al roquefort con composta di cipolle
Tarte tatin di pomodori e formaggio di capra
Bouillabaisse alla marsigliese
Soufflé al cioccolato con salsa all'arancia**

Sabato 10 marzo h10

**PASTICCERIA SALATA PER UN
FANTASIOSO BUFFET
45€**

**Dalle mignon alle tartellette, dai piccoli lievitati
alla biscotteria: riscoprendo classiche
preparazioni dolci...in un'inedita versione salata**

NUOVA LEZIONE!!

Mercoledì 14 marzo h18.30

**I SEGRETI DELLA PASTA
SFOGLIA
(DOLCE E SALATA)
45€**

**Tecniche: metodo classico, metodo tedesco,
bianca, al vermouth e al cacao
Per creare tante stuzzicanti preparazioni dolci e
salate: cuoricini sfogliati, cannoncini,
allumettes...e altro!**

Venerdì 16 marzo h18.30

**CUCINA CREATIVA:
LA BASSA TEMPERATURA
45€**

**Riscopriamo un antico metodo di cottura che
rende le carni tenerissime!
Arrosti, arrotolati e spezzatini proposti con i
contorni più appropriati**