

Sabato 24 novembre h10.00

PROFUMI E SAPORI D'AUTUNNO
(menù completo)
45€

Iniziamo dalle castagne: focaccia con noci, lardo e miele per scaldarsi impastando
Cuore del menù piatti rustici come gli spatzle integrali e un bell'arrosto di maiale alle mele.
E chiudiamo in eleganza con un soufflé ai marroni con salsa di amarene e rum

Giovedì 29 novembre h18.30-20.30

PASTA, RISO E FANTASIA!
45€

Lasagna di grano saraceno al profumo di mare;
risotto al barbaresco con coulis di finocchi balsamici;
riso venere in forma
gratin di patate, trevigiana au bleu;

immancabile un dolce d'altri tempi: rizkok ungherese

Sabato 1 dicembre h16-18

**LAB A 4 MANI GENITORI E
BAMBINI:DOLCI REGALI PER
NATALE**
(in promozione a 30€)

Terza puntata dedicata ai bimbi (in età scolare) e ai genitori: con mamme e papà impareremo impasti base mentre i bimbi lavoreranno con Virginie e Marta direttamente con le mani in pasta!

Come sempre...un po' dolce un po' salato per venire incontro ai gusti di tutti!

Martedì 4 dicembre h18-22

**MAURIZIO SANTIN, LO CHEF IN
BLACK PRESENTA I DOLCI PER
NATALE**
80€

Grande appuntamento con la pasticceria natalizia: Maurizio ci propone una selezione di dolci creativi per le feste, da non perdere!!!!

(i posti disponibili sono ancora pochissimi!)