

All year round group courses | La Cucina Italiana

All year round group courses | La CUCINA ITALIANA

“Learning by doing”

- minimum 3, maximum 12 students per class
- 1 or 2 weeks and 3 classes per week (each session of 3 hours)
- 2 starting date every month | 3 starting dates on June, July, September
- can be combined with our wine tasting course
- courses taught by professional chefs in our fully equipped state-of-the-art kitchen
- final Lunch or dinner, with local wine
- personal insurance | ALCE apron | digital cookbook with Italian recipes

[12px]students%20number,[12px]1%20class%20%2F%203%20hours,[12px]2%20classes%20%2F%206%20hours,[12px]3%20classes%20%2F%209%20hours|[b;12px]from%203%20to%206,%E2%82%AC%2085%2C00,%E2%82%AC%2080%2C00,%E2%82%AC%2078%2C00|[b;12px]from%207%20to%209,%E2%82%AC%2055%2C00,%E2%82%AC%2053%2C00,%E2%82%AC%2050%2C00|[b;12px]from%2010%20to%2012,%E2%82%AC%2045%2C00,%E2%82%AC%2043%2C00,%E2%82%AC%2040%2C00**Prices are per person and per lesson**

AGSI card: € 10,00

Tuesday 16/02/2016 – h. 19.00-22.00

TRADIZIONE BOLOGNESE

Chef: Pietro Bonacorsi

- Tortino di patate e mortadella IGP su crema di parmigiano reggiano e aceto balsamico
- Gramigna al ragù di salsiccia e cipolla
- Cotoletta alla Petroniana con spinaci saltati al burri, parmigiano e macis

€ 65,00

Wednesday 17/02/2016 – h. 19.00-22.00

“MENU VEGETARIANO”

Direzione eno-gastronomica CHEF: **Pietro Bonacorsi**

- Insalata di carciofi crudi, parmigiano e olio al limone
- Uovo fritto dal cuore tenero su crema di patate all'olio e perle di tartufo nero
- radicchio rosso brasato con liquerizia, aceto balsamico e polvere di rosa

€ 65,00

Thursday 18/02/2016 – h. 19.00-22.00

“MENU GOURMET – CARNE”

Direzione eno-gastronomica CHEF: **Pietro Bonacorsi**

- Millefoglie di mele, speck e spuma di parmigiano reggiano
- Conchiglioni ripieni di spuma di mortadella in crema di parmigiano, con polveri di coriandolo, macis e pepe nero
- Faraona steccata al brie, macis e spinaci

€ 70,00

Tuesday 16/02/2016 – h. 19.00-22.00

TRADIZIONE BOLOGNESE

Chef: Pietro Bonacorsi

- Tortino di patate e mortadella IGP su crema di parmigiano reggiano e aceto balsamico
- Gramigna al ragù di salsiccia e cipolla
- Cotoletta alla Petroniana con spinaci saltati al burri, parmigiano e macis

€ 65,00

Wednesday 17/02/2016 – h. 19.00-22.00

“MENU VEGETARIANO”

Direzione eno-gastronomica CHEF: Pietro Bonacorsi

- Insalata di carciofi crudi, parmigiano e olio al limone
- Uovo fritto dal cuore tenero su crema di patate all'olio e perle di tartufo nero
- radicchio rosso brasato con liquerizia, aceto balsamico e polvere di rosa

€ 65,00

Thursday 18/02/2016 – h. 19.00-22.00

“MENU GOURMET – CARNE”

Direzione eno-gastronomica CHEF: Pietro Bonacorsi

- Millefoglie di mele, speck e spuma di parmigiano reggiano
- Conchiglioni ripieni di spuma di mortadella in crema di parmigiano, con polveri di coriandolo, macis e pepe nero
- Faraona steccata al brie, macis e spinaci

€ 70,00

Tuesday 16/02/2016 – h. 19.00-22.00

TRADIZIONE BOLOGNESE

Chef: Pietro Bonacorsi

- Tortino di patate e mortadella IGP su crema di parmigiano reggiano e aceto balsamico
- Gramigna al ragù di salsiccia e cipolla
- Cotoletta alla Petroniana con spinaci saltati al burri, parmigiano e macis

€ 65,00

Wednesday 17/02/2016 – h. 19.00-22.00

“MENU VEGETARIANO”

Direzione eno-gastronomica CHEF: Pietro Bonacorsi

- Insalata di carciofi crudi, parmigiano e olio al limone
- Uovo fritto dal cuore tenero su crema di patate all'olio e perle di tartufo nero
- radicchio rosso brasato con liquerizia, aceto balsamico e polvere di rosa

€ 65,00

Thursday 18/02/2016 – h. 19.00-22.00

“MENU GOURMET – CARNE”

Direzione eno-gastronomica CHEF: Pietro Bonacorsi

- Millefoglie di mele, speck e spuma di parmigiano reggiano
- Conchiglioni ripieni di spuma di mortadella in crema di parmigiano, con polveri di coriandolo, macis e pepe nero
- Faraona steccata al brie, macis e spinaci

€ 70,00

Tuesday 23/02/2016 – h. 19.00-22.00

“MENU GOURMET PESCE – SAPORE DI MARE”

CHEF: Pietro Bonacorsi

- Gamberi in pasta kataifi, majonese alle arance e carote
- Risotto rimo, limone di Sorrento e calamari
- Calamari cotti a bassa temperatura, finocchio e liquerizia

€ 65,00

Wednesday 24/02/2016 – h. 19.00-22.00

“LA SFOGLIA EMILIANA”

CHEF: Pietro Bonacorsi

- Tagliatelle prosciutto e limone
- Tortelloni burro e salvia
- Sorprese verdi al ragù di salsiccia e cipolla

€ 70,00

Giovedì 25/02/2016 – h. 19.00-22.00

“DOLCEZZA”

CHEF: Pietro Bonacorsi

- La zuppa inglese come “si faceva una volta”
- Mousse di yogurt greco, gelatina di camomilla e pere
- plumcake all’olio e frutti rossi
- Tortino di cioccolato dal cuore tenero

€ 70,00