

Week end courses

Week end and special – gourmet courses

Cooking classes now available, please select and book the courses. **AGSI card: € 10,00** **Lunedì 09/11/2015**

h. 09.00-12.00

CORSO: LE FRITTURE

TEMA: Le pastelle colorate (nero di seppia
zafferano – peperoncino rosso
dolce o barbabietola)

- Broccolo nero su crema di barbabietola
- Mazzancolle rosse con maionese pastorizzata al lime
- Bocconcini gialli di pollo su radicchio Trevigiano e mandorle

€ 80,00

Lunedì 07/12/2015

h. 09.00-12.00

CORSO: IL PESCE

- caramelle di pesce spada in pasta fillo su crema di melanzane e sfere di rapa rossa
- arancini di seppie su verdure crude e cotte (cicorie saltate-sedano e carote con vinagrette – alghe nori)

- futomachi di alghe nori con cous
cous e tonno rosso e zucchine in agrodolce
su crema di peperoni e grani di senape

€ 80,00

Venerdì 06/11/2015

h. 19.00-22.00

CORSO: CUCINARE SENZA GLUTINE

- Tagliatelle ai calamari con
pomodori pachino cofit e basilico
- Gnocchi di ricotta con crema di
funghi porcini e melograno
- Torta di noci pecan e rosa canina
con infusione di arancia e cannella

€ 70,00

Venerdì 13/11/2015

h. 19.00-22.00

CORSO: PESCE MED FUSION

- Mattonella di spigola con patate
al limone e marmellata di pomodori
- Sashimi di salmone con salsa
Tzatziki e kiwi
- Cornucopia di melanzane con
Tempura di gamberi al cerfoglio

€ 80,00

Venerdì 20/11/2015

h. 19.00-22.00

CORSO: IL RISO ... IN TUTTE LE SUE FORME

- Risotto ai funghi porcini su cialda di parmigiano
- Riso saltato con guanciaie, cardo e mandorle
- Risotto con canocchie al profumo di triglie e moscardini
- Risotto con salmone fresco e menta piperita

€ 70,00

Venerdì 06/11/2015

h. 19.00-22.00

CORSO: PESCE GOURMET

- Tortelloni di gamberi e scampi con salvia croccante su crema rosa
- Gnocchi di patate e vongole con crema di cavoletti di Bruxelles e bocconcini di orata allo zenzero

€ 75,00

Giovedì 26/11/2015

h. 19.00-22.00

CORSO: MENU DI NATALE 1

- Tortellini in brodo di cappone
- Coniglio stufato alla mediterranea
- Tiramisu croccante alle mandorle
- oppure
- Raviole con mostarda bolognese

€ 80,00

Giovedì 03/12/2015

h. 19.00-22.00

CORSO: MENU DI NATALE 2

- Ravioli di gamberi su crema di Broccolo romanesco e grani di senape
- Guazzetto di seppie con carciofi e olive nere infornate
- Strudel di mele aromatizzato al Rum

€ 80,00

Lunedì 10/12/2015

h. 19.00-22.00

CORSO: MENU DI NATALE

- Spaghettoni freschi con dadolata di vitello alla paprica affumicata e salvia croccante
- Arrosto di maiale steccato al rosmarino con riduzione di Cabernet
- Crostatine al cioccolato con crema e ribes

€ 80,00

Venerdì 04/12/2015

h. 19.00-22.00

CORSO: LA CUCINA VEGANA | 1

- Tonnarelli di farro con ragù di seitan
- Tofu saltato con melanzane, germogli e bulgur
- Panna cotta con bacche di Goji

€ 70,00

Venerdì 11/12/2015

h. 19.00-22.00

CORSO: LA CUCINA VEGANA | 2

- Covatelli di grano saraceno con

crema di tofu, zucchine e semi di lino

- Spezzatino di seitan con zucca e nocciole
- Biscotti con cannella e zucchero di canna

€ 70,00

Venerdì 18/12/2015

h. 19.00-22.00

CORSO: LA CUCINA VEGANA | 3

- Gnocchetti di Avena integrale con tofu, pomodori secchi e semi di chia
- Cotoletta di seitan con crema di funghi e nigella
- Tortini al cioccolato fondente

€ 70,00