

Corsi speciali, menu “gourmet” e tematici

Corsi speciali, menu “gourmet” e tematici

Le nostre lezioni di cucina ora disponibili; selezionate e prenotate i corsi di vostro interesse. **Tessera AGSI: € 10,00**

Sotto la supervisione dei nostri chef professionisti, imparerete a preparare ed allestire un menu gourmet a tema. Una cucina moderna, invitante, esteticamente gradevole, ma sempre attenta alla tradizione, alle materie prime di qualità ed al loro trattamento. **Martedì 12/03/2019 – h. 19.00-22.00**

Menu Gourmet

STREET FOOD DI PESCE

Descrizione:

1. Piada Romagnola, gamberi conditi, asparagi in tempura e stracciatella di burrata
2. Fish & chips all'Italiana con maionese di porri e lime
3. “Acqua sale” pugliese, e polpo alla griglia

Quota di partecipazione: € 65,00

- > Corso con partecipazione **ATTIVA** supervisionato e diretto da uno chef professionista
- > Realizzazione di un menu da 4 portate con antipasto, primo, secondo e dessert
- > Degustazione a tavola dei piatti preparati, accompagnati da

vini DOP

> Ricettario del menu elaborato durante la lezione (PDF)

> Durata della lezione: 3 ore di corso più degustazione |
totale 3.5 ore circa **Martedì 19/03/2019** – h. 19.00-22.00

Menu vegetariano

“LE VERDURE DI STAGIONE”

Descrizione:

1. Hummus di ceci, quenelle di ricotta e chips di topinambur
2. Gnocchetti di asparagi, crema di piselli e porro brasato
3. Carciofi alla Giudia, cacio, pepe e limone

Quota di partecipazione: € 65,00

> Corso con partecipazione **ATTIVA** supervisionato e diretto da uno chef professionista

> Realizzazione di un menu da 4 portate con antipasto, primo, secondo e dessert

> Degustazione a tavola dei piatti preparati, accompagnati da vini DOP

> Ricettario del menu elaborato durante la lezione (PDF)

> Durata della lezione: 3 ore di corso più degustazione |
totale 3.5 ore circa **Martedì 26/03/2019** – h. 19.00-22.00

Menu Gourmet

STREET FOOD DI CARNE

Descrizione:

1. Arancine ripiene di brasato alla piemontese
2. Arrostitini e insalatina di bieta e lime
3. pulledpork (spalla di maiale cotta a bassa temperatura)

con salsa BBQ homemade

Quota di partecipazione: € 65,00

- > Corso con partecipazione ATTIVA supervisionato e diretto da uno chef professionista
- > Realizzazione di un menu da 4 portate con antipasto, primo, secondo e dessert
- > Degustazione a tavola dei piatti preparati, accompagnati da vini DOP
- > Ricettario del menu elaborato durante la lezione (PDF)
- > Durata della lezione: 3 ore di corso più degustazione | totale 3.5 ore circa **Venerdì 05/04/2019** – h. 19.30-22.30

Menu Gourmet

“LA CUCINA VEGANA ... CON GUSTO”

Descrizione:

1. macco di fave, cicoria e pomodori secchi
2. orzo risottato agli asparagi, purea di aglio dolce e chips di patate
3. porro brasato, spuma di piselli e pop-corn di ceci

Quota di partecipazione: € 65,00

- > Corso con partecipazione ATTIVA supervisionato e diretto da uno chef professionista
- > Realizzazione di un menu da 4 portate con antipasto, primo, secondo e dessert
- > Degustazione a tavola dei piatti preparati, accompagnati da vini DOP
- > Ricettario del menu elaborato durante la lezione (PDF)
- > Durata della lezione: 3 ore di corso più degustazione | totale 3.5 ore circa **Venerdì 19/04/2019** – h. 19.30-22.30

Menu Gourmet

“La CARNE ... D’AUTORE”

Descrizione:

1. Tataki di manzo e soia, purea di sedano rapa, julienne di asparagi al naturale e riduzione di passito
2. Tortellone verde (bietola) ripieno di salsiccia e ricotta, in brodo di pollo e porcini
3. Faraona confit, erbe aromatiche, caprino, peperoni arrosto e cialda di polenta

Quota di partecipazione: € 65,00

- > Corso con partecipazione ATTIVA supervisionato e diretto da uno chef professionista
- > Realizzazione di un menu da 4 portate con antipasto, primo, secondo e dessert
- > Degustazione a tavola dei piatti preparati, accompagnati da vini DOP
- > Ricettario del menu elaborato durante la lezione (PDF)
- > Durata della lezione: 3 ore di corso più degustazione | totale 3.5 ore circa **Venerdì 10/05/2019 – h. 19.30-22.30**

Menu Gourmet

“IL PESCE ... D’AUTORE”

Descrizione:

1. Tartare di tonno, maionese di senape e miele, topinambur fritto e sale affumicato
2. Risotto cacio e pepe, cozze e centrifuga di bietola dolce
3. Seppia scottata, il suo nero, piselli e cialda di pomodoro e basilico

4. sorbetto al limone

Quota di partecipazione: € 65,00

- > Corso con partecipazione ATTIVA supervisionato e diretto da uno chef professionista
- > Realizzazione di un menu da 4 portate con antipasto, primo, secondo e dessert
- > Degustazione a tavola dei piatti preparati, accompagnati da vini DOP
- > Ricettario del menu elaborato durante la lezione (PDF)
- > Durata della lezione: 3 ore di corso più degustazione | totale 3.5 ore circa