

Corsi Serate da Chef

I sapori delle regioni italiane

IL VENETO



Diventa chef veneto per una sera realizzando un menù completo composto da: Cappuccino di seppia, Bigoli di Bassano al granchio, Sarde in carpione, Creme brûlée di baccalà e l'immane Tiramisù.



23 gennaio 2024



4 ore



60 euro



IL TRENTINO ALTO ADIGE



Scopri la tipica cucina trentina insieme a noi! Il nostro chef ti guiderà nella realizzazione di Canederli allo speck, Salmerino marinato, Cervo pralinato e Strudel.



15 febbraio 2024



4 ore



60 euro



IL LAZIO



Sei pronto a conoscere i sapori della cucina laziale? Durante la serata, insieme allo chef, realizzerai: Suppli con insalata di puntarelle, Tonnarelli cacio e pepe, Coda alla vaccinara, Abbacchio scottadito e Maritozzo.



14 marzo 2024



4 ore



60 euro



Per i corsisti che si iscriveranno a tutte e tre le serate è previsto il 10% di sconto.