

I corsi di cucina

- Pasta fresca fatta a mano

Realizzazione di 4 tipi di pasta fresca: Tagliatelle, Umbricelli, Gnocchi e Ravioli abbinati a 4 diversi ragù

- Il menù della tradizione in Umbria

Realizzazione di un menù dall'antipasto al dessert (4 portate) con ricette tipiche del territorio

- La Cucina Classica Italiana

Realizzazione di un menù completo con i piatti della tradizione classica italiana

I corsi sono tenuti dal nostro Chef Andrea Impero e sono attivi dal mese di ottobre al mese di luglio.

Giorni prenotabili: lunedì, martedì e mercoledì

Orari: dalle ore 15,30 alle ore 18,30

Prezzi corsi:

Pasta fresca fatta a mano: Euro 100,00 per persona

Il menù della tradizione in Umbria: Euro 110,00 per persona

La Cucina Classica Italiana: Euro 110,00 per persona

Sono altresì inclusi:

- Grembiule e cappello
- Ricettario
- Pasto con i piatti preparati comprensivo di aperitivo, acqua minerale, vini Borgobrufa e caffè
- Diploma personalizzato
- IVA, tasse e servizio

Min. partecipanti 2

Max. partecipanti 6

Su richiesta si possono organizzare corsi di cucina tematici diversi.