

info@trattoria-allangelo.it

Trattoria All'Angelo
Scuola di Cucina e
Ristorante presenta ...



I Corsi di Cucina x **Agosto**

Donate un alito di aria fresca ai vostri menu quotidiani frequentando i nostri corsi

Chef Mauro illustrerà i segreti e le abilità dei cuochi!



Menu Estate scegliere fra 2 date:

Mercoledì 1 Ago ore 20 - €50, €40

Sabato 4 Ago ore 10 - €50, €40

Impara come preparare 4 piatti golosi per stupire i tuoi ospiti a cena.
adulti €50 bambini €40 - **Torre di Mozzarella, Verdure Grigliate aceto Balsamico - Orecchiette con Coniglio, Rucola e Pomodoro - Lonza di Maiale avvolta nella Salvia e Speck, Salsa Marsala - Semifreddo alle Pesche Bianche**

Jazz Brunch con **A Bassa Voce** Dom 5 Ago ore 12:30 - €60 menu bambini disponibile



Stuzzichini

Mercoledì 8 Ago ore 20 - €55

21 ricette calde e fredde che faranno di voi un "fenomeno" di fronte ai vostri amici: - Zuppetta di Carote e Zenzero - Cozze con Salsa Cruda - Cantucci alle Olive e Pinoli - Croissant al Prosciutto e Senape di Dijon - Ventagli al Parmigiano e Acciughe - Wurstel cotti in Pasta Sfoglia - Crostini di Gamberetti, Pomodoro e Basilico - Crostini di Gorgonzola, Noce e Pera - Canapes di Uova e Asparagi - Canapes alla Tartara di Salmone - Tortino all'Erba Cipollina e Composta - Tortino Croccante di Carote e Cipollotto - Crostini di Polenta, Gorgonzola e Cipolle - Pomodorini Ripieno

di Caprino e Basilico - Spiedini di Pollo e Prosciutto e Salvia - Spiedini di Albicocche Secche e Bacon - Spiedini di Frutta Fresca - Salsa di Soya e Zenzero - Salsa di Yogurt al Miele e Lime - Salsa Aioli al Peperone Rosso - Salsa di Panna Acida e Gorgonzola



Pizza - divertimento per tutta la famiglia

Giovedì 9 Ago ore 20 - €45, €35

Corso strutturato anche per le piccole mani dei bambini

-- adulti €45 bambini €35 — 2 ricette + dolce

- Fiore di Zucchini ripieno di Caprino Saltato, Pomodoro e Basilico
- Pizza - Frittelle di Fiore di Zucchini con Salsa al Cioccolato

La quota di partecipazione include: corso pratico, ricettario completo, e pranzo/cena con vini abbinati.



Partecipa alla Raccolta del Tartufo

- divertimento per tutta la famiglia

Sabato 11 Ago ore 8:30 - €70; €60

La stagione del Tartufo è cominciata ... Venite con noi per una giornata "Full Immersion" nel Monte Summano durante le quali ti accompagneremo all'interno del bosco. Potrai partecipare alla ricerca del prezioso tubero, imparare nuove ricette e alla fine degustare i piatti realizzati. Imparerete 4 ricette:
- Strudel di Patate e Tartufi, Insalatina, Vinaigrette ai Tartufi - Risotto Tartufi, Uova di Quaglia ed Erba Cipollina - Tagliata di Manzo, Crosta di Tartufi, Salsa al Porto - Torta di Nocciole, Salsa al Cioccolato



Menu Gourmet scegliere fra 2 date:

Giovedì 16 Ago ore 20 - €50, €40

Sabato 18 Ago ore 10 - €50, €40

€50-adulti, €40-bambini - Fichi al Forno avvolti in Pancetta

- Penne con Capesante, Pomodori secchi e Basilico

- Tagliata di Manzo al Pepe Verde

- Panna Cotta alla Vaniglia e Arancio con Composta di More



Menu "Picnic"

Mercoledì 22 Ago ore 20 €50, €40

€50-adulti, €40-bambini Preparati per l'estate imparando queste 5 ricette facili e veloci da portare con te nel tuo prossimo picnic:

- Frittata a "Mò di Torta" - Insalata Riso Basmati, Gamberi

- Arrosto Tacchino, Insalata di Fagiolini - "Crumble" alla Pesca, Nocciole, Zenzero - "Cocktail" al Vino Bianco



Menu Classico scegliere fra 2 date:

Domenica 26 Ago ore 9 - €50, €40

Mercoledì 29 Ago ore 20 - €50, €40

€50-adulti, €40-bambini Unisciti a noi per una classica cena e impara a fare Tiramisù e Pesto! 4 deliziosi piatti facili:

- Fiore di Zucchina ripieno di Caprino saltato, Pomodoro e Basilico - Gnocchi di Patate con Burro e Salvia - Bigoli fatti in casa con pesto alla genovese, fagiolini e patate - Tiramisù



Come Conservare nell'abbondanza

Sabato 1 Sett ore 10 €60

Imparare a conservare ... l'intero processo dalla preparazione, sterilizzazione, cottura, riempimento e confezionamento sotto vuoto ... ognuno porta a casa un barattolo di ogni ricetta.

- Chutney di Mela - Confettura extra di Corniole - Conserva di Pomodoro - Giardiniera - Olio al Peperoncino - Crauti

Per Partecipare o per saperne di più, contattaci:

0445 651181

Chef Mauro e Bari

WhatsApp: **348 654 3273**