

info@trattoria-allangelo.it

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



I Corsi di Cucina x **Dicembre**

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

Chef Mauro illustrerà i segreti e le abilità dei cuochi!

Partecipa alla **Raccolta del Tartufo** - ultimo viaggio della stagione

Sabato 1 Dic ore 8:30 €70 adulti; €60 bambini

La stagione del Tartufo è cominciata ... Venite con noi per una giornata "Full Immersion" nel Monte Summano durante la quale 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 Tartufo, Uova di Quaglia ed Erba Cipollina - Tagliata di Manzo, Crosta di Tartufi, Salsa al Porto - Torta di Nocciole, Salsa al Cioccolato



Menu per le **Feste** scegliere fra 2 date:

Giovedì 6 Dic ore 20 - €55

Sabato 8 Dic ore 10 - €55

Preparati per le feste con questo semplice menu che puoi preparare in anticipo - Zuppa di zucca allo zenzero con tortino di salmone e cipolle fritte - Risotto alle mele con Gorgonzola e noci - Filetto di maiale arrosto, ripieno con frutta secca, patate al timo - Semifreddo al Croccantino di Torrone alle Arachidi, Salsa al Cioccolato



Biscotti Natalizi - prezzo include cena con vini

Giovedì 13 Dic ore 20 - €55

9 ricette di biscotti Natalizi tradizionali e anche di oltreoceano:

- Alberi di Natale alla Nocciola - Biscotti Greci per le Feste - Biscotti Natalizi Tedeschi - Bastoncini - Cuori al Lampone - "Dimenticati" alle Gocce di Cioccolato - Mattoncini alle Mandorle - Ometto di Pan Pepato - Orsetti Dolci — Porterete a casa quello che farete!



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



Biscotti Natalizi - prezzo include pranzo con vini

Sabato 15 Dic ore 10 - €55-adulti, €45-bambini

9 ricette di biscotti Natalizi tradizionali e anche di oltreoceano:
- Alberi di Natale alla Nocciola - Biscotti Greci per le Feste - Biscotti Natalizi Tedeschi - Bastoncini - Cuori al Lampone - "Dimenticati" alle Gocce di Cioccolato
- Mattoncini alle Mandorle - Ometto di Pan Pepato - Orsetti Dolci — Porterete a casa quello che farete!



Menu Mela - prezzo include pranzo con vini

Sabato 22 Dic ore 10 - €55

Un menu delizioso usando questo dono della natura.

- Ventaglio d'Anitra con Insalatina di Mele e Sedano Rapa
- Risotto alle Mele, Gorgonzola e Noci - Lonza di Maiale con Chutney di Mele e Rosmarino con Patate al Bacon
- Torta Speziata di Mele, Panna alla Grappa

Cena della Vagilia di Natale 24 Dic

€55 adulti - Menu di 6 portati con vini abbinati - Menu bambini disponibile

Pranzo di Natale alle ore 12:30

€70 adulti - Menu di 7 portati con vini abbinati - Menu bambini disponibile



Le Zuppe Invernale

Sabato 29 Dic ore 10 - €55

un assortimento di 6 zuppe preparate in modi stuzzicchevoli:

- Zuppa di Cipolle Gratinata - Zuppa di Lenticchie, Pancetta e Broccoli - Brodo Vegetale - Pasta e fasui a la visentina - Zuppa di Patate, Orzo e Manzo - Zuppa di Mele con Timballo Caramellato - prezzo include pranzo con vini



Sinfonia di Patate prezzo include pranzo con vini

Domenica 30 Dic ore 9 - €55

Impara 4 divertenti ricette usando la patata come ingrediente principale:
- Torre di mousse di trota affumicata e "chips" di patate - Gnocchi di Porcini con crema di caprino
- Coscia di coniglio in umido con patate Cornette
- Budino di patate con composta di mele speziate

Per Partecipare o per saperne di più, contattaci:

0445 651181

Chef Mauro e Bari

WhatsApp: **348 654 3273**

Prossimamente il calendario per **Febbraio**