

info@trattoria-allangelo.it

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



I Corsi di Cucina x **Novembre**

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

Chef Mauro illustrerà i segreti e le abilità dei cuochi!



Pasta Fresca - divertimento per tutta la famiglia

Sabato 3 Nov ore 10 - €55, €45

Corso strutturato anche per le piccole mani dei bambini adulti €55 bambini €45 -- 3 ricette di pasta dalla nostra penisola con le loro

- salse + dolce: - **Gnocchi di Zucca con Burro e Salvia**
- **Ravioli ripieni di Mozzarella, salsa ai Pomodori**
- **Bigoli col Tastasale e Funghi** - prezzo include pranzo con vini
- **Tortino di Mele Caramellate con Panna Montata**



Risotto (Arborio, Vialone Nano o Carnaroli)

Giovedì 8 Nov ore 20 - €55

Imparare 7 ricette di questo piatto tipico: - **Risotto Milanese "al Salto"** - **Timballo di Risotto allo Zafferano con Cuore di Asiago, Funghi di Bosco** - **Risotto alla Parmigiana e le sue Variazioni: con Zucca e Gamberi; con Ragù di Fegatini** - **Risotto al Radicchio e Tastasale** - **Risotto Dolce con Amarene e Cioccolato Bianco**



Partecipa alla Raccolta del Tartufo - divertimento per tutta la famiglia

Sabato 10 Nov 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 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 Tartufo, Uova di Quaglia ed Erba Cipollina** - **Tagliata di Manzo, Crosta di Tartufi, Salsa al Porto** - **Torta di Nocciole, Salsa al Cioccolato**

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



Menu Autunnale scegliere fra 2 date:

Giovedì 15 Nov ore 20 - €55

Sabato 17 Nov ore 10 - €55

- Imparare questi 4 ricette che scaldereà il vostro anima
- Quaglie saltate al Rosmarino con Cavolo Brasato
 - Gnocchi di castagne con speck e salvia
 - Petto d'anatra arrosto con salsa di cumino all'arancia
 - Torta speziata alla mela con salsa alla cannella e gelato



Partecipa alla Raccolta del Tartufo

- divertimento per tutta la famiglia

Venerdì 23 Nov 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 le quali ti accompagnammo all'interno del bosco. Potrai partecipare alla ricerca del prezioso tubero, imparare nuove ricette e alla fine degustare i piatti realizzati. Imparerete 4 ricette: **SENZA GLUTINE** - Strudel di Patate e Tartufi, Insalatina, Vinaigrette ai Tartufi - Risotto Tartufo ed Erba Cipollina - Tagliata di Manzo, Crosta di Tartufi, Salsa al Porto - Tiramisù Vegana - prezzo include pranzo con vini



PIZZA

- divertimento per tutta la famiglia

Sabato 24 Nov ore 10 - €55, €45

Corso strutturato anche per le piccole mani dei bambini
adulti €55 bambini €45 -- 3 ricette + dolce

- Pizza - Grissini
 - Gnocchi di Patate
 - "Crumble" di Mela con Gelato
- prezzo include pranzo



Radicchio

Giovedì 29 Nov ore 20 - €55

6 ricette usando questa fiore invernale:

- Radicchio e Arance Brasati con Noci e Gorgonzola
 - Crema di Radicchio con Speck, Crostini e Ricotta Affumicata
 - Petto di Pollo Farcito con Radicchio e Tastasale, Pasticcio di Mais Marano
 - Frittelle di Radicchio e Ricotta con Marmellata di Radicchio e Panna Acida
- prezzo include cena con vini

Per Partecipare o per saperne di più, contattaci:

0445 651181

Chef Mauro e Bari

WhatsApp: **348 654 3273**

Prossimamente il calendario per **Dicembre**