

5月の料理教室



5/12 (日) 11:00-13:00

講師: マッティアーア・パーチ
メニュー:

- Pollo alla ligure
リグーリア風チキン
- Cundijun
"Cundijun"リグーリア風トマトのサラダ

受講料 (税込み) : 6,500 円

5/14 (火) 11:30-14:30

講師: 山中律子
メニュー:

- Risi e Bisi
グリーンピースとパンチェッタ
のヴェネト風リゾット
- Pollo con olive nere
鶏肉の黒オリーブ煮込み
- Tiramisu'
ティラミス

受講料 (税込み) : 8,000 円

5/29 (水) 11:30-14:30

講師: ヴィンチェンツォ・スピヌーソー
メニュー:

- Verdura di stagione
旬野菜のアンティパスト
- Pasta al forno alla siciliana
シチリア風オーブン焼きパスタ
- Frittura di pesce
魚のフリット
- Macedonia
マチェドニア

受講料 (税込み) : 8,000 円

5/19 (日) 17:00-19:00

講師: マルコ・マニャーニ
メニュー:

- risotto agli asparagi
アスパラガスのリゾット
- bruschetta con funghi trifolati
キノコのブルスケッタ
- accompagnamento con vino
bianco Fiano
白ワイン フィアーノ

受講料 (税込み) : 6,500 円

5/26 (日) 17:00-19:00

講師: マルコ・マニャーニ
メニュー:

- linguine con funghi, salmone e
prezzemolo
キノコ、サーモンとパセリのリングイネ
 - insalata di fagioli cannellini
白いんげん豆のサラダ
 - accompagnamento con vino bianco
Chardonnay del Rubicone
白ワイン シャルドネ・ルビコーネ
- 受講料 (税込み) : 6,500 円

メニューには、飲物が含まれます。

www.lapiccola-italia.com

