

# 6月の料理教室



6/10 (月)11:30-14:30

講師: 山中律子

メニュー:

- **Risotto di asparagi**  
アスパラガスのリゾット
- **Zucchine ripiene**  
ズッキーニの肉詰め
- **Granita alle spezie con frutti**  
スパイス風味のマチェドニアグラニータ

受講料(税込み): 8,000 円

6/16 (日)11:00-13:00

講師: マッティーア・パーチ

メニュー:

- **torta di cipolle**  
オニオンパイ
- **frisceu (frittelle)**  
“frisceu”ジェノヴァ風揚げパン

受講料(税込み): 6,500 円

7/7 (日)17:00-19:00

講師: マルコ・マニャーニ

メニュー:

- **pasta fredda con pomodoro, basilico e peperoni**  
トマト、バジリコとパプリカの冷製パスタ
- **crema di zucca**  
カボチャのクリームスープ
- **accompagnamento con vino bianco Trebbiano d'Abruzzo**  
白ワイン トレッビアーノ・ダブルツツォ

受講料(税込み): 6,500 円

6/16 (日)17:00-19:00

講師: マルコ・マニャーニ

メニュー:

- **tagliatelle con capesante e cavolo cinese**  
ホタテとチンゲン菜のタリアッテレ
- **insalata di peperoni**  
パプリカのサラダ
- **accompagnamento con vino bianco Vermentino di Toscana**  
白ワイン ヴェルメンティーノ トスカーナ

受講料(税込み): 6,500 円

6/26(水)11:30-14:30

講師: ヴィンチェンツォ・スピヌーソ

メニュー:

- **Pasta al ragù di coniglio**  
ウサギのラグーのパスタ
- **Coniglio mille sapori**  
風味豊かなウサギのオープン焼き
- **Puré di patate**  
ジャガイモのピューレ
- **Banana flambè**  
バナナのフランベ

受講料(税込み): 8,000 円

メニューには、飲物が含まれます。

[www.lapiccola-italia.com](http://www.lapiccola-italia.com)

