

11-12月の料理教室

11月10日(日)17:00-19:00

講師: マルコ・マニャーニ

メニュー:

- Insalata di polpo e patate
タコとジャガイモのサラダ
- Orata all'acqua pazza
鯛のアクアパッツァ
- Accompagnamento con vino
Trebiano d' Abruzzo
トレッビアーノ・ダブルッツォ 白ワイン

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



12月1日(日)17:00-19:30

講師: マルコ・マニャーニ

メニュー:

- Ribollita
トスカーナ風煮込みリポリータ
- Cheesecake alla ricotta con
mousse di limone
リコッタチーズケーキのレモンムース
がけ
- Accompagnamento con vino
Cerasuolo d' Abruzzo rosato
チェラスオーロ・ダブルッツォ・ロザート
(チェリーのような果実味のあるア
ブルッツォのロゼワイン)

受講料(税込み): 6,500円



12月8日(日)11:00-13:00

講師: マッティーア・パーチ

メニュー:

- Cappon magro
リグーリアのクリスマス郷土料理カッポン
マングロ(魚介のサラダ)
- Panissa frita
リグーリア郷土料理パニッサのフリット

受講料(税込み): 6,500円