Autunno in cucina con Serenella!

セレネッラと一緒にパスタを作ろう。彼女のクラスに参加して、イタリア料理の技を学びましょう！

OTTOBRE : 10 月 4 日(日) 11:00～13:30

- Gnocchi di zucca fatti a mano con salsa di salvia e gorgonzola

  カボチャの手作りニョッキ　ソーセージとゴルゴンゾーラのソース

- Gamberoni al forno in salsa al limone

  エビのオーブン焼き レモンソース添え

受講料(税込み): 6,500 円

NOVEMBRE: 11 月 8 日(日) 11:00～13:30

- Linguine alle vongole veraci　アサリのリングイネ
- Filetti di orata all' acqua pazza in cartoccio

  鯛の切り身＊アッアクアパッツァ＊ ホイル焼き

受講料(税込み): 7,000 円

DICEMBRE: 12 月 13 日(日) 11:00～14:30　クリスマス料理スペシャル！

- Antipasto natalizio: alberelli di Natale - クリスマスの前菜:　小さなクリスマスツリー
- Tortellini fatti a mano in brodo -　手作りトルテリーニのスープ仕立て
- Bollito in salsa verde - 煮込み肉のグリーンソース添え
- Dolce siciliano: la cuccia di Santa Lucia -　シチリアのデザート:聖ルチアの「クッチャ」

受講料(税込み): 8,000 円

La piccola Italia ラ・ピッコライタリア

東京都新宿区四谷 2-8-8 第五三和ビル 701

Email: segreteria@lapiccola-italia.com

La piccola Italia
ラ・ピッコライタリア
イタリア語・文化教室