

Cours de cuisine

(prix par personne)

Les pâtes de Nonna MaRita	100
Tagliatelle Ravioli Tagliolini noires Gnocchi des pommes de terre	
Le sauces classiques (avec le dessous historique)	100
Sauce de tomate frais Sauce Grincia Sauce Carbonara Sauce Amatriciana	
Un œil à notre carte	180
(une sélection de notre carte, choisi par le chef)	
Feilleté aux aubergines Gnocchi des pommes de terre avec sauce de tomates oranges et romarin Thon encroûté avec sésame Le Tiramisù	
L'angle du pâtissier	120
Le Tiramisù Panna cotta Crème brûlée Pâte feuilletée au style de Venise	
La cuisine végétarienne	150
Soupe froide au avocat et yaourt végétarien avec legume marinés en sauce de soya Paella végétarien Seitan – de la farine à l'assiette Mousse du chocolat à l'eau	
Assiette et style et façon (parce-qu'on mange premier avec les yeux)	120
Couleurs dans l'assiette Composer une assiette Finger food	
Big Green Egg	160
Marinades Cuissons Herbes et huiles essentielles Fumage	