



LES RENDEZ-VOUS DE CUISINE

Per il *gusto...*



Calendrier des cours avec le chef florentin Nicola Dolfi



12 au 24 février 2018

<p>12 FÉVRIER</p> <p>LUNDI</p> <p>Inspiratione Toscane</p> <p>Inspirations toscanes <i>Les classiques toscans, un plaisir pour notre chef!</i></p>	<p>13 FÉVRIER</p> <p>MARDI</p> <p>Zuppe e minestre</p> <p>Les soupes <i>Les soupes, et chaudrées italiennes, ça tient chaud en hiver!</i></p>	<p>14 FÉVRIER</p> <p>MERCREDI</p> <p>Cucina Romana</p> <p>La cuisine romaine <i>Les classiques romains : pasta alla carbonara, all'amatriciana, saltimboca, etc.</i></p>	<p>15 FÉVRIER</p> <p>JEUDI</p> <p>Pasta per il pane</p> <p>Les pâtes à pain <i>Le pain toscan, la fougasse salée et sucrée, etc.</i></p>	<p>16 FÉVRIER</p> <p> VENDREDI</p> <p>Cucina vegetariana</p> <p>Cuisine végétarienne <i>Les légumes et légumineuses prennent la place!</i></p>	<p>17 FÉVRIER*</p> <p>SAMEDI</p> <p>La pasta alternativa</p> <p><i>La pasta, dans toutes ses farines (de pois chiches, de sarrasin, de patate...)</i></p> <p><small>* Cours en après-midi</small></p>
	<p>20 FÉVRIER</p> <p>MARDI</p> <p>La pasta alternativa</p> <p><i>La pasta, dans toutes ses farines (de pois chiches, de sarrasin, de patate...)</i></p>	<p>21 FÉVRIER</p> <p>MERCREDI</p> <p>Menu tutto vino!</p> <p>Tutto vino! <i>le vin de l'entrée au dessert : flan aux oignons et vin rouge brasato de bœuf au vin, pain au vin, gâteau au vin, etc.</i></p>	<p>22 FÉVRIER</p> <p>JEUDI</p> <p>Menu tutto vino!</p> <p>Tutto vino! <i>le vin de l'entrée au dessert : flan aux oignons et vin rouge brasato de bœuf au vin, pain au vin, gâteau au vin, etc.</i></p>	<p>23 FÉVRIER</p> <p> VENDREDI</p> <p>Menu sulla versatilità del riso</p> <p>On «riz» au pluriel - <i>timbale de riz, risotto à l'ossobuco, suppli di riso, gâteau de riz, etc.</i></p>	<p>24 FÉVRIER*</p> <p>SAMEDI</p> <p>Menu sorpresa, ispirazione dello chef</p> <p>Menu Surprise! (Inspiration du chef)</p> <p><small>* Cours en après-midi</small></p>

Démonstrations culinaires
avec le chef Nicola Dolfi

Ristorante DA LINO, Florence

Coût : 100 \$

perilgusto@lecoinditalie.com



perilgusto.com