

Bergamo | 2 febbraio 2015 | h 19.30-22.30

La cena per farli innamorare

Aspettando San Valentino, venite a imparare un menu infallibile che colpirà dritto al cuore per una serata di passione a tavola e non solo.

Piatti di cuisine d'amour che strizzano l'occhio anche al budget, per sorprendere l'innamorato e prenderlo per la gola nel giorno più romantico dell'anno.

Personal trainer

Food_Aнна Marzi, cuoca, gourmet, giornalista

Wine_Francesca Negri, giornalista scrittrice wine tutor di Detto Fatto Rai2

Triangolo d'amore

3 finger food:

Spada affumicato, zenzero e melograno
Bufala e pachino, emulsione di basilico
Sedano rapa, bottarga e pecorino

Chicchi di passione per Madame de Pompadour

(risotto allo champagne
e rapa rossa)

Non si torna indietro

(spiedini di gamberi croccanti
con salsa afrodisiaca
al peperoncino)

La Diplomatica del cuore

*

Abbinamento enologico con sciabolata

*

Al termine del corso
si cenerà tutti assieme



c/o L'arte del cucinare

Via Giulio Cesare, 29

Bergamo (zona Stadio)

Booking: info@geishagourmet.com