



DAVITTORIO

RISTORANTE DIMORA CANTALUPA CAVOUR1880

SCUOLA DI CUCINA BUONGUSTO DA VITTORIO GENNAIO-MAGGIO 2020

MILANO

c/o EXCELSIOR HOTEL GALLIA Wine-cellar (piano -1) - Piazza Duca D'Aosta

ore 17.30

GENNAIO

RISOTTI , RISOTTI E SEMPRE RISOTTI La lezione per eccellenza, emblema della nostra cucina	Martedì 21
DEL MAIALE NON SI BUTTA VIA NIENTE Protagonista assoluto della Casoeula	Martedì 28

FEBBRAIO

PESCE...DAL MARE AL FORNO I grandi pesci cucinati in forno con diverse modalità di cottura	Martedì 4
FORMAGGI IN CUCINA Come esaltare una materia prima anche accompagnata ai grandi classici	Martedì 11
DOLCI TENTAZIONI AL CIOCCOLATO Piccole o grandi dolcezze al gusto più amato da tutti	Martedì 18
PASTE RIPIENE Di carne, di pesce, di magro, un ripieno adatto ad ogni formato	Martedì 25

MARZO

LUNGHE COTTURE Arrosti, brasati, stufati, bolliti...le lunghe cotture esaltano da sempre la tenerezza delle carni di qualsiasi taglio	Martedì 3
GLI IMPASTI Sfoglia e lievitati, gli impasti per eccellenza che bisogna saper fare	Martedì 10
PASTA LUNGA REGINA DEI PIATTI Di grano duro, all'uovo, integrale, per tutti i gusti ed esigenze, ottimo formato per ben intrecciarsi con sughi e ragù	Martedì 17
POLPETTE E POLPETTONI Come recuperare ciò che si trova in dispensa o in frigorifero	Martedì 24
LEZIONE IN VERDE DALL'ANTIPASTO AL SECONDO Un menu completo all'insegna delle verdure di stagione che non possono mancare sulle nostre tavole	Martedì 31

APRILE

TARTARE, BATTUTE E CARPACCI La giusta alternativa alla cottura con i fuochi	Martedì 7
LA CUCINA DEL SUD Un menù completo con gusti e sapori lontani dai nostri ma molto apprezzati	Martedì 28

MAGGIO

HAMBURGER GOURMET Versatili e gustosi, di carne di pesce o di verdure	Martedì 5
PANATURE GOLOSE Tempura, classica, soffice, croccante, semplice o elaborata ogni panatura ha la giusta motivazione	Martedì 12
L'ESTATE È ALLE PORTE L'estate si avvicina e la cucina cambia ingredienti e preparazioni più leggere e salutari	Martedì 19
LA CUCINA IN UN BARATTOLO Conserve, confetture e sott'olii da tenere in dispensa	Martedì 26

PREZZI

Solo corso di cucina	euro 120,00
Corso e cena	euro 200,00
Solo cena*	euro 100,00

*(riservato ai partecipanti dei corsi, i quali possono farsi raggiungere da uno o più accompagnatori)

Si ricorda che la cena sarà conviviale con un tavolo unico riservato alla scuola di cucina.

CONTATTI

Chiara +39 392 6182133
 chiara.m.cucina@gmail.com
 Ristorante Da Vittorio
 +39 035.681024
 info@davittorio.com