



# DAVITTORIO

RISTORANTE DIMORA CANTALUPA CAVOUR1880

## SCUOLA DI CUCINA BUONGUSTO DA VITTORIO SETTEMBRE-NOVEMBRE 2020

BERGAMO

Via Cantalupa 17 – Brusaporto

ore 18,45

### SETTEMBRE

CROSTACEI: LA RICCHEZZA CHE VIEN DAL MARE La materia prima più ricercata e amata del mare	Lunedì 14
IL RISOTTO, IMMANCABILE APPUNTAMENTO Un grande must della cucina italiana	Lunedì 21
FRITTO SUBLIME PER STUZZICARE IL PALATO Dal classico al moderno ma pur sempre richiestissimo	Lunedì 28

### OTTOBRE

DOLCISSIMO INCONTRO Appuntamento con la pasticceria nelle sue varianti più dolci	Lunedì 5
I CLASSICI DI VITTORIO Quando la tradizione è d'obbligo	Giovedì 15
FILETTO....IL TAGLIO REGALE Il taglio per eccellenza che ben si sposa con la semplicità della cucina	Lunedì 19
PRIMI DI MARE.....PRIMI D'AMARE Che sia pasta, riso o zuppa, i primi di pesce sono sempre i più desiderati	Lunedì 26

### NOVEMBRE

ANTIPASTI E APETIZIERS PER INIZIARE AL MEGLIO LA VOSTRA CENA Chi ben comincia è già a metà dell'opera	Lunedì 2
INVOLTINI CHE PASSIONE Carne, pesce e verdure.....tanto amati da grandi e piccini	Lunedì 9
PASTA INSOLITA CHE BEN SI PRESTA A PIATTI GUSTOSI Dai formati alle farine meno usate ma sorprendenti	Lunedì 16
COME OGNI ANNO IL NATALE NON PUÒ MANCARE Il giorno più atteso e magico dell'anno anche in tavola	Lunedì 23
BIS COME OGNI ANNO IL NATALE NON PUÒ MANCARE Il giorno più atteso e magico dell'anno anche in tavola	Mercoledì 25

#### PREZZI

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

\*(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  
Debora 347 7558546  
Ristorante Da Vittorio  
+39 035.681024  
academy@davittorio.com