

# I NOSTRI CORSI SCONTATI DEL 20% OPEN DAY 2 FEBBRAIO 2019

- Ravioli e lasagne fatti a mano** mer 6 febbraio  
**Cucina veneziana "cicheti &co"** ven 8 febbraio  
**6 torte da colazione** ven 8 febbraio  
**Andrea Costantini menù Regio Patio** mer 13 febbraio  
**Pizza e pane al vapore** ven 15 febbraio  
**Krapfen e bomboloni da forno** lun 18 febbraio  
**Cucina giapponese: basi e tecniche** gio 21 febbraio  
**Step by Step Tarte Tanin di Sweetgiulia** ven 22 feb  
**Focacce salate e farcite** lun 11 marzo  
**Tutto sul pesce** gio 14 marzo  
**Croissants** mer 20 marzo  
**Il piatto in una foglia!** ven 22 marzo  
**Poke hawaiani** mer 27 marzo  
**Risotti di pesce** ven 29 marzo  
**Pesce:pasticcio e tortelli!** mer 3 aprile  
**Tacos, Mexico and Cocktail!** ven 5 aprile  
**Macarons** lun 8 aprile  
**Pesci in crosta e blocco di sale** mer 10 aprile  
**Pizza e gnocco fritto** lun 15 aprile  
**Cucina in coppia: menù primi piatti** ven 26 aprile  
**Millefoglie salate** mer 8 maggio  
**Avocado 360°** ven 10 maggio  
**Tonno e salmone in padella,** mer 15 maggio  
**Mare e birra i panini dell'Ancestrale** sab 18 maggio  
**Sushi e sashimi** mer 22 maggio  
**Pane tutto frutta e semi** mer 29 maggio  
**Paella e sangria** lun 3 giugno  
**Corso base vegetariano** 3lez. ven 5,12,26 aprile  
**Corso base di panificazione** mer 20- 21 febbraio €110  
**Corso base di pizza in teglia** mer 13 febbraio

Sconti validi solo sui corsi indicati fino ad esaurimento posti  
Solo per iscrizioni in sede in occasione dell'Open Day  
Il corso va saldato il giorno stesso e non è modificabile  
successivamente