



# Peasant Culture

## Starters

Traditional chicken liver pate with toasted bread  
Bruschetta with sausage and leafy vegetables  
Bruschetta with fresh tomatoes and basil

## First Course

Gnudi of ricotta cheese and spinach served  
with pecorino cheese and saffron salsa

## Dessert

Cantucci biscuit with almonds and  
Vin Santo for dipping

+ wine (while cooking)

(for a minimum of 4 people, to a maximum of 12 people)



# Cultura Contadina

## Antipasti

Crostino con Patè di Fegatini di Pollo

Bruschetta con Salsiccia e Erbe

Bruschetta con Pomodoro e Basilico

## Primo

Gnudi di Ricotta e Spinaci con Pecorino e Salsa  
allo Zafferano

## Dessert

Cantucci alle Mandorle con Vin Santo

+ vino (mentre si cucina)

(un minimo di 4 persone, fino ad un massimo di 12 persone)



## Pasta Day

### 1st Pasta

Ravioli egg pasta, stuffed with ricotta cheese & spinach, served with tomato salsa

### 2nd Pasta

Fresh spaghetti alla chitarra with carbonara sauce

### Dessert

Panna Cotta with wildberries sauce

+ wine (while cooking)

(for a minimum of 4 people, to a maximum of 12 people)



# Giornata della Pasta

## Prima Pasta

Ravioli Ricotta e Spinaci, serviti con Salsa di  
Pomodoro

## Seconda Pasta

Spaghetti alla Chitarra alla Carbonara

## Dessert

Panna Cotta con Salsa ai Frutti di Bosco

+ vino (mentre si cucina)

(un minimo di 4 persone, fino ad un massimo di 12 persone)

# Italian Full Immersion

During this cooking class (that last the full day) we will prepare the food that you will eat for dinner, and we will have lunch together while cooking.

## Daily cooking program

- 11 am we will start cooking:  
lasagna with beef ragout & tiramisù
  - 13 pm we will have a typical italian quick lunch with:  
Panzanella  
Panino with porchetta  
Grandma tart (shortcrust pastry with custard and pine nuts)  
+ Kombucha
  - 14:30 we will:  
compose and finish to cook the lasagna  
  
+ wine (while cooking)
- (for minimum 4 people, to maximum 12 people)

# Immersione Italiana

Durante questo corso di cucina (che dura un'intera giornata) prepareremo il cibo che mangerete per cena e pranzieremo insieme mentre cuciniamo.

## Programma di cucina giornaliero

- 11:00 inizieremo a cucinare:  
lasagna con ragù di manzo e tiramisù
- 13:00 avremo un tipico pranzo veloce all'italiana:  
Panzanella  
Panino con porchetta  
Torta della Nonna  
+ Kombucha
- 14:30 andremo a:  
comporre e finire di cucinare la lasagna  
  
+ vino (mentre si cucina)

(un minimo di 4 persone, fino ad un massimo di 12 persone)