

18 FEBBRAIO e 18 MARZO 2025

Le verdure dell'orto: **cucina creativa**

c/o Ischool, via Ghislandi 57 | **BERGAMO**



CENE D'INVERNO

LEZIONI DI CUCINA BIODIVERSA

a cura della maestra di cucina
Cristina Coletto: cucineremo insieme un
menu completo a base di tutti prodotti
freschi di stagione.

A seguire cena conviviale.

• **INIZIO LEZIONE DI CUCINA:**
ORE 18.00

• **INIZIO CENA CONVIVIALE:**
ORE 20.00

INFO

LEZIONE DI CUCINA

Nr. max partecipanti: 15 persone
COSTO lezione + cena conviviale: 50 €

CENA CONVIVIALE

Nr. max partecipanti: 35 persone
Costo solo cena conviviale: 25 €/cad

PRENOTAZIONI OBBLIGATORIE

via mail a cristinacoletto@icloud.com

MENÙ

18 FEBBRAIO 2025

Aperitivo green
Pasta e fagioli IGP di Lamon
Carciofo ripieno con verdure e erbe aromatiche
Tortino cuore caldo al cioccolato con salsa all'arancio
Vini in abbinamento
Acqua e caffè

Iscrizione entro il 14 febbraio

18 MARZO 2025

Aperitivo green
Potage della Garfagnana con crostone di pane
Quiche con champignon Portobello e carote alla mentuccia
Frolla alla nocciola con composta di fragole
Vini in abbinamento
Acqua e caffè

Iscrizione entro il 14 marzo