



corsi novembre 2018 / marzo 2019



Menù di mare

Mar. 20 Novembre 2018 ore 19.00 - chef Danilo Angè

Gnocchetti di patate con salsa di cozze e bottarga
Polenta morbida con guazzetto di moscardini e spinaci
Filetti di triglia in crosta di patate, purea di zucca e cialde di pane
Sfoglia con pere e crema pasticcera al limone

corso di cucina + cena: 70,00 euro

Antipasti di Natale

Mar. 27 Novembre 2018 ore 19.00 - chef Cristiano Gallo

Terrina di mascarpone e gorgonzola ai pistacchi
Crostino di uovo fondente, salmone in ceviche
Vellutata di carciofi, capasanta e carciofi fritti
Shortbread salato, lemon curd e crema chantilly

corso di cucina + cena: 65,00 euro

Il menù di Capodanno

Mar. 4 Dicembre 2018 ore 19.00 - chef Maurizio Bosotti

Paris-Brest con mousse di robiola e salmone affumicato, tartare di salmone
Tortino di zucca, roquefort, uvetta e porri
Raviolo di patate tartufate, uovo fondente e cotechino rosolato
Cialde croccanti alla mousse di torrone, salsa agli agrumi

corso di cucina + cena: 70,00 euro

Dolcissimo Natale

Sab. 15 Dicembre 2018 ore 10.00 - maestro pasticciere Angelo Principe

Cono al pistacchio e gelatina al mandarino
Tronchetto mango e frutto della passione
Ciambella arancia e cioccolato
Bastoncini con crema di marroni e vaniglia

corso di pasticceria + degustazione : 70 €

Il menù di Natale

Mer. 19 Dicembre 2018 ore 19.00 - chef Danilo Angè

Cappuccino di zucca, cotechino croccante e melagrana
Gnocchetti di barbabietola, gorgonzola e polvere di salvia
Filetto tartufato in crosta, millefoglie di patate
Tiramisù di panettone al mandarino

corso di cucina + cena: 70,00 euro

Paste fresche con farine diverse

Mar. 15 Gennaio 2019 ore 19.00 - chef Danilo Angè

Fagottini gratinati con farina di ceci con ripieno di patate e speck
Tagliatelle alle castagne con ragù di anatra
Tagliolini di farina di riso nero con gallinella di mare
Sbrisolona con farina di mais e zabaione

corso di cucina + cena: 65,00 euro

Risotti della tradizione

Gio. 24 Gennaio 2019 ore 19.00 - chef Danilo Angè

Risotto alla milanese
Risotto con zucca, salsiccia ed amaretti
Risotto con taleggio, pere ed uva
Tortino gratinato di risotto con ragù di vitello

corso di cucina + cena: 65,00 euro

Piccola pasticceria della tradizione italiana

Sab. 26 Gennaio 2019 ore 10.00 - maestro pasticcere Angelo Principe

Sfogliatelle napoletane
Cannoli siciliani
Babà al rum
Pesche di prato

corso di pasticceria + degustazione : 70 €

Arrosti e brasati

Mar. 29 Gennaio 2019 ore 19.00 - chef Maurizio Bosotti

Ganassino di manzo
Ossobuco in gremolata
Carrè d'agnello al timo
Coniglio in cocotte

corso di cucina + cena: 70,00 euro

Menù d'inverno fusion - gluten free

Gio. 31 Gennaio 2019 ore 19.00 - chef Cristiano Gallo

Crocchette di borlotti al sesamo, maionese alle erbe
Risotto mantecato alla crescenza e sciroppo di peperoncino
Millefoglie di patate e mozzarella, composta di scalogni allo zenzero
Muffin allo yogurt, prugne al vino rosso, chantilly

corso di cucina + cena: 65,00 euro

Ingredienti eccellenti: il Parmigiano Reggiano

Mar. 6 Febbraio 2019 ore 19.00 - chef Danilo Angè

Tortino di polenta e Parmigiano con ragù di salsiccia
Risotto alla parmigiana con croste soffiate di Parmigiano
Panzerotti con Parmigiano e prosciutto
Cheese cake al Parmigiano e gel di frutti di bosco

corso di cucina + cena: 65,00 euro

Torte per ricorrenze particolari

Sab. 9 Febbraio 2019 ore 10.00 - maestro pasticciere Angelo Principe

Torta con glassa lucida per la festa del papà
Due cuori ed una capanna
Piccola torta da cerimonia
Un dolcissimo orsacchiotto per le feste dei bambini

corso di pasticceria + degustazione : 70 €

Oggi brunch!

Mar. 12 Febbraio 2019 ore 19.00 - chef Cristiano Gallo

Pancake al the matcha (senza glutine), coulis di mirtilli al pepe nero
Focaccine al vapore, salmone marinato, zucchine e avocado
Uova alla "benedict"
Brownie alle noci, salsa al caramello salato, panna e cioccolato

corso di cucina + cena: 65,00 euro

Finger food di pesce e verdure

Mar. 19 Febbraio 2019 ore 19.00 - chef Danilo Angè

Polpettine di ceci e gamberi
Toast con crema di avocado e salmone marinato
Muffin salati con broccoletti, olive e prosciutto
Piccole quiches con verdure di stagione
Bicchierino di patate e cozze fritte

corso di cucina + cena: 65,00 euro

Un menù da Oscar: il pranzo di Babette

Mer. 27 Febbraio 2019 ore 19.00 - chef Maurizio Bosotti

Blinis Davidoff con caviale
Gnocchi alla parigina
Caille en sarcophage con foie gras e tartufo
Savarin al rum con frutta

corso di cucina + cena: 140,00 euro

Street food mediterraneo

Mar. 12 Marzo 2019 ore 19.00 - chef Danilo Angè

Arancine con ragù
Panissa
Cozze fritte con salsa piccante
Pissaladière
Spanakopita con feta

corso di cucina + cena: 65,00 euro

Passione cioccolato

Sab. 16 Marzo 2019 ore 10.00 - maestro pasticciere Angelo Principe

Torta nocciole e cioccolato
Torta cioccolato e caffè
Cake menta e cioccolato
Cioccolatini alle nocciole

corso di pasticceria + degustazione : 70 €

Una cena tra amici

Mer. 20 Marzo 2019 ore 19.00 - chef Cristiano Gallo

Tempura di verdure, fonduta leggera, intingolo piccante
Paccheri alla "amatriciana"
"Cordon bleu" di petto di pollo, crema di patate ai funghi
Salame al cioccolato speziato

corso di cucina + cena: 65,00 euro

Menù di primavera a bassa temperatura

Lun. 25 Marzo 2019 ore 19.00 - chef Danilo Angè

Salmone alla barbabietola, insalata di fagiolini e fave
Uovo cremoso con asparagi
Radicchio, scamone e salsa di pere alla senape
Pere cotte nel moscato, sfoglia e salsa cioccolato

corso di cucina + cena: 65,00 euro

Pesci - le cotture classiche

Gio. 28 Marzo 2019 ore 19.00 - chef Maurizio Bosotti

Spiedini di pesce alla romagnola
Risotto con pesce persico
Insalata di orzo, fagiolini, sgombro crudo marinato,
panna acida all'erbe cipollina
Pesce in carpione

corso di cucina + cena: 70,00 euro

TOP CLASS

Corsi di cucina dedicati a corsisti di livello avanzato

Selvaggina

Sab. 12 Gennaio 2019 ore 10.00 - chef Maurizio Bosotti

Una top class con lo chef Maurizio Bosotti durante la quale punteremo l'attenzione sulle pregiate carni di selvaggina

corso di cucina: 130 €

Crostacei

Sab. 23 Marzo 2019 ore 10.00 - chef Maurizio Bosotti

Gamberi, scampi ed altri crostacei in questa raffinata top class con lo chef Maurizio Bosotti

corso di cucina: 130 €

CORSI PER BAMBINI

I bambini partecipano attivamente ai corsi, preparando con le proprie mani ogni piatto previsto nel menù della giornata.

Prepariamoci al Natale

Sab. 1 Dicembre 2018

Anche i nostri piccoli chef potranno dare il loro contributo al pranzo di Natale grazie alle ricette che impareranno in questo corso

Arriva Carnevale!

Sab. 16 Febbraio 2019

Un festoso e divertente corso di cucina per i nostri piccoli chef

Il mio menù di primavera

Sab. 30 Marzo 2019

I nostri piccoli chef prepareranno un intero menù dedicato alla bella stagione in arrivo

I corsi per bambini costano 35 euro cadauno

Orario inizio ore 15.30 - Orario fine ore 17.30



Via Carcano 20/22 – 20832 Desio (MB)
tel. 335 6249933 info@cuciniamo.eu

www.cuciniamo.eu

