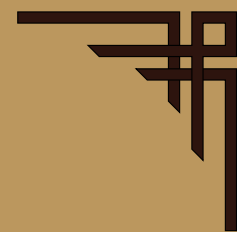


Sapore

al rosso in Chianti



MENU

PASTA FRESCA

TAGLIATELLE

PAPPARDELLE

PASTA RIPIENA TIPO RAVIOLI O TORTELLI

CONDIMENTI A SCELTA:
RAGÙ TOSCANO, AGLIONE, BURRO E SALVIA



3 ORE
DI LEZIONE

1

IMPASTO A
MANO

2

USO
MATTARELLO

3

USO
MACCHINA
DA PASTA

* Segnalare in anticipo eventuali
allergie o intolleranze.

CUCINALO E MANGIALO

60€
A PERSONA

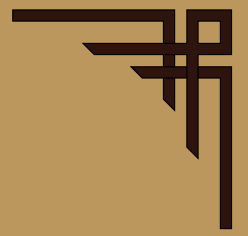
Cena a seguire con degustazione
della pasta preparata.





Sapore

al rosso in Chianti



M E N U

PASTA FRESCA

TAGLIATELLE

PAPPARDELLE

PASTA RIPIENA TIPO RAVIOLI O TORTELLI

CONDIMENTI A SCELTA:
RAGÙ TOSCANO, AGLIONE, BURRO E SALVIA



3 HOURS
OF LESSON

1

HANDMADE
DOUGH

2

USE
ROLLING PIN

3

USE
TRADITIONAL
PASTA MACHINE

* Report any in advance
allergies or intolerances.

COOK AND EAT IT

60€

EACH

Dinner to follow with tasting
of the prepared pasta.

