



DON ALFONSO

COURS DE CUISINE



MERCREDI

Hors d'oeuvres



Voiles d'oignon farcis aux crevettes, olives noires et crème d'anchois de Cetara

La redécouverte de l'œuf poché avec mousse de Mozzarella et truffe noire

Poulet fermier fumé, réduction de vinaigre agé, mandarine confite et purée de céleri

JEUDI

Pâtes



Ziti de Gragnano, anchois de Menaica au parfum d'ail, persil et piment

Sphères de Gnocchi farcies aux aubergines et Scamorza fumées, légère sauce de tomates

Mezzelune farcies au ragoût de cochon noir, fondue de Ricotta et poivre noir

VENDREDI

Plats principaux · Poisson



Interprétation de la morue séchée aux pommes de terre

Soupe de poisson traditionnelle et trilogie de mayonnaise

Mérou parfumé à la vanille, crème d'oignon brûlé, pommes de terre écrasées et sabayon à la Colatura d'anchois

SAMEDI

Plats principaux · Viande



Poulet fermier parfumé au thym et citron farci aux pistaches et fruits confits

Plume de cochon, pomme Annurca caramélisée et cannelle

Médailles de bœuf en pâte feuilletée, crème de pomme de terre au citron, oignons caramélisés et Chimichurri

DIMANCHE

Desserts



Zeppola frite à la vanille et crème pâtissière aux griottes

Frivolité à l'orange, mousse au chocolat blanc

Aubergine au chocolat noir



INFORMATION

Les cours de cuisine ont lieu dans notre laboratoire de cuisine.

Les cours commencent à 10:00 heures

Durée de la leçon : environ 4 heures.

Nous vous recommandons d'arriver 15 minutes avant les cours pour pouvoir profiter d'une boisson de bienvenue qui vous sera offerte à l'intérieur de notre bibliothèque.

A la fin de la leçon, vous serez invités à visiter les **cuisines du Don Alfonso 1890** et la **cave millénaire** sculptée dans la roche volcanique.

Au moment de votre départ il vous sera livré un certificat de présence au cours.

NOS PRIX ET CONDITIONS

1 LEÇON
€ 220

2 LEÇONS
€ 395

3 LEÇONS
€ 560

4 LEÇONS
€ 700

5 LEÇONS
€ 820

Ces prix sont par personne et comprennent

- Recette avec notions de cuisine méditerranéenne et hygiène alimentaire
 - Dégustation des recettes réalisées
- 1 verre de vin de Campanie accompagnant chaque recette
 - Eau minérale et boissons

Nombre de participants aux cours

Les cours de cuisine sont disponibles à partir d'un minimum de 1 jusqu'à un maximum de 10 personnes.

Pour ceux qui souhaitent déguster des vins différents de ceux inclus dans le prix, nous avons un grand choix de vins que l'on peut choisir parmi notre carte des vins. Dans ce cas le prix de la leçon sera réduit de € 30.

Accompagnateurs non participants

Pour les accompagnateurs qui ne participent pas au cours, il est possible de réserver la dégustation des plats préparés accompagnés d'1 verre de vin de Campanie combiné à chaque recette, eau minérale et boissons.

Prix : € 100 par personne