

# I NOSTRI CORSI

**SCONTATI FINO AL 20%**

**OPEN DAY 11/12 SETTEMBRE 2021**

**Autoprodurre: la Kombucha** lun 13 sett. ~~€80~~ € 68

**Paella & Sangria** ven 17 sett. ~~€80~~ €68

**Focacce & Panzerotti** sab 18 sett. ~~€80~~ €68

**Piatti della cucina indiana** lun 27 sett. ~~€80~~ €68

**Torta Moderna: la fai tu!** lun 4 ott. ~~€80~~ €65

**Tutto sul pesce senza spreco** ven 8 ott. ~~€80~~ €68

**Meal prep: Vegan Breakfast** sab 30 ott. ~~€80~~ €65

**Basi di pasticceria salata** lun 8 Nov. ~~€80~~ €65

**A tutto baccalà!** ven 12 nov. ~~€80~~ €68

**Sushi e Sashimi** mer 24 nov. ~~€80~~ €68

**Pan brioche & Co.** sab 27 nov. ~~€80~~ €65

**Buffet di Capodanno** mar 7 dic. ~~€80~~ €68

**Gnocchi di tutti i colori** lun 13 dic. ~~€80~~ €65

**Verona nel piatto** ven 17 dic. ~~€80~~ €68

**Panettone gastronomico** mar 21 dic. ~~€80~~ €65

**Ramen Vegetariano** lun 17 genn. ~~€80~~ €65

**Menù : easy fast and good!** sab 22 genn. ~~€80~~ € 65

**Crostata moderna step by step** lun 24 genn. ~~€80~~ €65

**Tajine dal Maghreb** lun 31 genn. ~~€80~~ €68

**Pasta frolla lovers** lun 31 genn. ~~€80~~ €65

**Abc Cucina Vegetariana golosa** 2lez. sab 25 sett. e  
2 ott. ~~€150~~ €120

**Corso base di panificazione pane farine impasti  
lievitazioni** lun 20 mar 21 sett. ~~€150~~ €120

**Corso base di pizza tonda** lun 17 genn. ~~€80~~ €65

**Pandoro** lun 29 nov. ~~€120~~ €100

Sconti validi solo sui corsi indicati fino ad esaurimento posti  
Solo per iscrizioni on line in occasione dell'Open Day  
Il corso va saldato il giorno stesso e non è modificabile  
successivamente