

Week end di sconti online
venerdì 4 - domenica 6



CORSI DI CUCINA SU MISURA

è cucina.

utilCASA
Via Montorio, 74 • VERONA • ☎ 045 976699

zanolli
1952 - ITALY

LE CREUSET®



ORVED
VACUUM MASTERS



TERREe
TRADIZIONI.

UNOX®

dal 1923
SALVAGNO
FRANTOIO PER OLIVE

Slow Food®
Verona

Al fine di rispettare le misure di sicurezza previste dalle autorità e garantire comunque la miglior esperienza di apprendimento possibile, la nostra scuola ha modificato le procedure e il numero dei partecipanti in base alle norme vigenti.

I posti dei corsi sono limitati, è necessario iscriversi saldando il corso online sul sito www.ecucina.eu o telefonando al numero 3341934095

Scuola di cucina "è cucina"

Via XX Settembre 90 - 37129 Verona - T. +39 334 19 34 095

www.ecucina.eu | info@ecucina.eu

Orari di segreteria:

mercoledì e venerdì dalle 17.00 alle 19.30 o su appuntamento.

foto Mokkalib



CUCINA NATURALE



VEGETARIANO



PANE E PIZZA



CUCINE ETNICHE



PASTICCERIA



LE STELLE A È CUCINA



**PRENOTA SUBITO
IL TUO CORSO DI CUCINA
TELEFONANDO AL
334 1934095**

I corsi sono pratici
e tenuti da cuochi professionisti



I corsi segnati con questo simbolo si svolgono in postazione singola di lavoro.



I corsi segnati con questo simbolo si tengono anche online.

Le aule sono assegnate ai corsi in base alle esigenze didattiche e di sicurezza.

e bistrot.
PROVACI GUSTO

IL BISTROT È CUCINA STYLE DOVE POTRAI PRANZARE E CENARE CON I PIATTI DEGLI CHEF DI È CUCINA

**PRENOTAZIONI AL
351 809 4500**



Da èCucina corsi di cucina su misura nasce **èBistrot**.
Le ricette dei nostri chef le puoi finalmente assaggiare nel bistrot èCucina style!

**APERTI DAL MERCOLEDÌ
AL SABATO
A PRANZO E A CENA**

Scopri il menù su www.ebistrot.eu
**Per prenotare chiama il
351 809 4500**

**WEEK END
DI SCONTI ONLINE**



**DA SABATO 4 alle 8.00
A DOMENICA 6 alle 20.00**

**Corsi scontati sul sito acquistabili online
FINO AL 20%**

FEBBRAIO 2022

I corsi si svolgono dalle 19.00 alle 22.00
 I corsi bakery dalle 18.30 alle 22.00
 I corsi del sabato dalle 9.00 alle 12.00

lun 7	Pasta fresca e ripieni	cucina	€80
lun 7	I risotti di Ivan Bonamini (nuove ricette!) NEW	cucina	€80
ven 11	La cucina siciliana di Montalbano	cucina	€80
lun 14	Cucina in coppia: Sex & The Kitchen	cucina	€95
lun 14	Gnocchi e canederli	cucina	€80
ven 18	Tutto su polpo, seppia e calamaro (nuove ricette!)	cucina	€80
lun 21	Il tempo delle mele: apple pie, tatin, strudel	pasticceria	€80
ven 25	Cucina in coppia: menù risotti	cucina	€95
sab 26	Autoprodurre: seitan e Tempeh NEW	vegetariano	€80

MARZO 2021

I corsi si svolgono dalle 19.00 alle 22.00
 I corsi bakery dalle 18.30 alle 22.00
 I corsi del sabato dalle 9.00 alle 12.00

sab 5	Croissants e brioches	pasticceria	€80
ven 11	Tutto sul pesce senza spreco	cucina	€80
lun 14	Tutto sulla carne postazioni	cucina	€80
mer 16	Sushi e sashimi	cucina	€80
ven 18	Cucina in coppia: menù carne	cucina	€95

sab 19	Poke mon amour NEW	etnico	€80
sab 19	Autoprodurre: la Kombucha NEW	cucina	€80
lun 21	Cucina Indonesiana NEW	etnico	€80
lun 21	La sfoglia dalla A alla z NEW	pasticceria	€80

APRILE 2022

I corsi si svolgono dalle 19.00 alle 22.00
 I corsi bakery dalle 19.00 alle 22.30
 I corsi del sabato dalle 9.00 alle 12.00

ven 1	Primi di pesce	cucina	€80
lun 4	Pate a choux: il bignè e le sue creme NEW	pasticceria	€80
ven 7	Carciofo mon amour NEW	vegetariano	€80
ven 7	Cucina in coppia: menù veg	cucina	€95
lun 11	Finger food per l'aperitivo	cucina	€80
lun 11	Piatti della cucina indiana	etnico	€80
sab 23	Meal prep: vegan Breakfast	vegetariano	€80

MAGGIO 2022

I corsi si svolgono dalle 19.00 alle 22.00
 I corsi bakery dalle 18.30 alle 22.00
 I corsi del sabato dalle 9.00 alle 12.00

lun 2	Tapas , pinchos e montaditos	etnico	€80
ven 6	Antipasti di pesce	cucina	€80
lun 9	Piatti della cucina giapponese	etnico	€80
ven 20	Secondi di pesce veloci ed economici	cucina	€80

ven 27	Paella & sangria	cucina	€80
sab 28	Melanzane in 4 modi	vegetariano	€80

GIUGNO 2022

I corsi si svolgono dalle 19.00 alle 22.00
 I corsi bakery dalle 18.30 alle 22.00
 I corsi del sabato dalle 9.00 alle 12.00

lun 6	Mousse e bavaresi NEW	pasticceria	€80
ven 10	Cucina in coppia: menù vegetariano	cucina	€95
lun 13	Cucina libanese	etnico	€80
lun 20	Tartare di carne, pesce e verdure	cucina	€80
ven 24	Cucina in coppia: menù di pesce	cucina	€95
sab 25	Primi piatti veg	vegetariano	€80
lun 27	Verticale di pomodoro: dall'antipasto al dolce	vegetariano	€80

Seguici su:

metti "Mi piace" sulla pagina facebook **ecucinaverona**

REGALA
 UN CORSO DI CUCINA
 RITIRANDO IL BIGLIETTO
 PERSONALIZZATO

CORSI BASE DI PIÙ LEZIONI DI CUCINA

Dagli antipasti ai secondi, dalla carne al pesce per arrivare ad un piatto da professionista.

Orario corsi dalle 19.00 alle 22.00

Lunedì 21 febbraio, 7,14,21 marzo *	Corso base di cucina 4 lezioni	€290
Sab 23, 30 aprile, 7,14,maggio*	Corso base di cucina 4 lezioni	€290
Lun 16 maggio e 30 maggio**	Abc della cucina vegetariana golosa	€150

* I corsi base del sabato si svolgono dalle 10.00 alle 13.00
 **Il corso di cucina vegetariana si svolge dalle 9.00 alle 12.00
 ***Le singole lezioni possono essere acquistate solo dopo la partenza del corso intero, previa disponibilità di posto.

CORSI BASE PANE PIZZA

I corsi di pane e pizza si svolgono dalle 18.30 alle 22.00

Lun 7 e mar 8 marzo	Base di panificazione: Pane, farine, impasti, lievitazioni	€150
Lun 4 e mar 5 aprile	Pane a lenta lievitazione	€150
Lun 16 e mar 17 maggio	Pane con pasta madre	€150
Lun 21 febbraio	Corso base di pizza in teglia	€80
Lun 11 aprile	Corso base di pizza romana	€80
Lun 2 maggio	Corso base di pizza tonda	€80
Lun 30 e 31 maggio	Corso base di pizza con pasta madre	€150

CORSI BASE DI PASTICCERIA

Sabato 26 e domenica 27 marzo	La Colomba con pasta madre viva del Maestro Rolando Morandin	€380
-------------------------------	--	------

* Pastry Academy si svolge dalle 15.30 alle 18.00
 *** Il corso Panettone si svolge dalle 9.00 alle 18.00