

Week end di sconti online
da venerdì 15 a domenica 17 settembre
Open Day sabato 16 settembre ore 18



CORSI DI CUCINA SU MISURA
èCucina.

utilCASA
Via Montorio, 74 • VERONA • ☎ 045 976699

zanolli
1952 - ITALY

LE CREUSET®

Carlo Allende Macelleria

ORVED
VACUUM MASTERS

TERREe TRADIZIONI.
dal 1923

SALVAGNO
FRANTOIO PER OLIVE

PESCHERIA GONZATO

UNOX®

Slow Food®
Verona

Vieni a trovarci nella nostra nuova sede!
I posti dei corsi sono limitati, è necessario iscriversi saldando il corso online sul sito www.ecucina.eu

Scuola di cucina "è Cucina"
Via Carducci, 30 - 37129 Verona
Tel. +39 334 1934 095
www.ecucina.eu | info@ecucina.eu

Orari di segreteria:
mercoledì e venerdì dalle 17.00 alle 19.30 o su appuntamento.



CUCINA NATURALE



VEGETARIANO



PANE E PIZZA



CUCINE ETNICHE



PASTICCERIA



LE STELLE A È CUCINA

**PRENOTA SUBITO
IL TUO CORSO
DI CUCINA
SUL NOSTRO SITO
www.ecucina.eu**

**I corsi si svolgono in
postazione singola di
lavoro e sono tenuti da
cuochi professionisti**

**COSA PUOI FARE NELLA
NUOVA èCucina?**

Postazioni singole di lavoro, meno partecipanti,
ancora più coccolati!

CUCINI TU INSIEME A NOI

- Frequentare un corso in programma in postazione singola di lavoro a numero limitato
- Frequentare un corso in coppia con la tua dolce metà o con chi vuoi
- Chef per una sera, gara di cucina, Invention test con i tuoi amici
- Team building per piccoli gruppi
- Corsi privati di cucina su misura
- Cooking classes

CUCINIAMO NOI PER TE

- L'Apericorso: la Chef' s table di èCucina. Un aperitivo/corso, snello e stress-free ,dove cuciniamo noi per te con lo showcooking delle ricette dei nostri chef
- Cene a tema e menù ad hoc nel tuo piccolo ma affascinante ristorante privato della nostra nuova location
- Personal chef, il cuoco a domicilio di èCucina a casa tua
- Eventi e degustazioni di tutto ciò che amiamo cucinare (Tutto il programma sul nostro sito www.ecucina.eu)

**WEEK END
DI SCONTI ONLINE**

DA VENERDÌ 15 SETTEMBRE alle 8.00
A DOMENICA 17 SETTEMBRE alle 24.00

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

**OPEN DAY
SABATO 16 SETTEMBRE ore 18.00 ingresso libero**

SETTEMBRE 2023

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

Mer 6	Focacce e panzerotti	cucina	€85
Ven 8	Cucina in coppia: Paella & sangria	etnico	€105
Mer 13	Vasocottura	cucina	€85
Lun 18	Burritos, cerveza & Mexico	NEW etnico	€85
Mer 20	Antipasti di pesce	cucina	€85
Ven 22	Paste di verdure e low carb	NEW vegetariano	€85
Lun 25	Cucina in coppia: menù greco	NEW cucina	€105
Mer 27	Finger food per l'aperitivo	cucina	€85
Ven 29	Cucina in coppia: menù Risotti	cucina	€105

OTTOBRE 2023

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

Lun 2	Choux à la crème dolci e salati di Gloria	NEW pasticceria	€90
Ven 6	Cucina in coppia: menù pesce	cucina	€105
Lun 9	Menù del Ristorante Filia: souschef Santiago Ruiz	NEW cucina	€90
Mer 11	Colazione moderna: porridge overnight Jars & Co.	vegetariano	€85
ven 13	Tutto sul pesce senza spreco	cucina	€85
Lun 16	Menù del ristorante Bue Nero: chef Chiara Panozzo	NEW cucina	€90
Mer 18	Piatti indiani e cucina Ayurvedica: chef Kumara e Dott Pomari	NEW etnico	€85
Ven 20	Cucina in coppia: a tutta birra!	cucina	€105
Lun 23	Cucina Thai	etnico	€85

Mer 25	Cucina in coppia: menù vegetariano	vegetariano	€105
Ven 27	Kimchi e cucina coreana di Sun Young Koo	NEW etnico	€90
Lun 30	I risotti di Stilla: chef Silvia Banterle	cucina	€90

NOVEMBRE 2023

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

Ven 3	Secondi di pesce veloci ed economici	cucina	€85
Mer 8	Bao e Gua Bao: burger from Shangai	NEW Etnico	€85
Ven 10	Cucina in coppia: menù carne	cucina	€105
Mer 15	Tutto sulla carne	cucina	€85
Ven 17	Makimania! Maki e uramaki creativi	NEW etnico	€85
Sab 18	Sfoglia dalla A alla Z	pasticceria	€85
Mer 22	Pasta fresca ripiena	cucina	€85
Ven 24	Tutto su polpo, seppia e calamaro	cucina	€85

DICEMBRE 2023

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

Ven 1	Cucina in coppia: Sex & The Kitchen	cucina	€105
Sab 2	Il Pandoro fatto in casa	pasticceria	€160
Lun 4	Piatti della cucina giapponese	etnico	€85
Mer 6	Curry di carne, pesce e verdure	etnico	€85
Lun 11	Biscotti!	pasticceria	€85
Mer 13	Primi piatti veg golosi	vegetariano	€85
Ven 15	Cucina in coppia: Family brunch	cucina	€105

Lun 18	Piatti della cucina siciliana	NEW cucina	€85
Mer 20	Dim sum: ravioli al vapore	NEW etnico	€85
Ven 22	Cucina in coppia: Christmas menu	cucina	€105

GENNAIO 2024

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

Lun 8	Cbt: cottura a bassa temperatura	cucina	€85
Mer 10	Croissants	pasticceria	€85
Ven 12	Tutto sulle Patate: dalle lyonesi alle jacket!	cucina	€85
Lun 15	Cucina indiana	etnico	€85
Mer 17	Tecniche di cucina sorprendenti: sferificare, affumicare...!	NEW cucina	€85
Mer 24	Zuppe etniche: chowder & co	etnico	€85
Ven 26	Cucina in coppia: menù di Marrakesh	NEW etnico	€105
Mer 31	Pasta frolla lovers	pasticceria	€85

Torna l'Apericorso, la chef's table di èCucina

Gli Apericorso si svolgono dalle 19 alle 21 circa €45

Sabato 14 ottobre Sabato 16 dicembre
Sabato 11 novembre Sabato 27 gennaio

Seguici su:

   

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



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 6, 13, 20, 27 novembre	Corso base di cucina 4 lezioni	€298
Sabato 13, 20, 27 gennaio, 3 febbraio*	Corso avanzato di cucina 4 lezioni	€310
Lunedì 22 e 29 gennaio	Abc della cucina vegetariana golosa	€160

* I corsi base del sabato si svolgono dalle 9.00 alle 12.00

CORSI BASE PANE PIZZA

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

Lunedì 11 e martedì 12 settembre	Base di panificazione: Pane, farine, impasti, lievitazioni	€160
Mercoledì 4 e giovedì 5 ottobre	ABC del Pane con pasta madre	€160
Giovedì 28 settembre	Corso base di pizza in teglia	€85
Giovedì 2 novembre	Corso base di pizza romana	€85
Mercoledì 29 novembre	Corso base di pizza tonda con Alessandro Facci	€85
Giovedì 18 gennaio	Pinsa alla romana NEW	€85

REGALA

UN CORSO DI CUCINA RITIRANDO IL BIGLIETTO PERSONALIZZATO



CORSI DI CUCINA SU MISURA

èCucina è in sintonia con la cucina veg, chiedici l'opzione vegetariana o vegana del menù!