



## CIOCCOLATO E CAFFÈ... ...UN MENU DALL'ANTIPASTO AL DOLCE

Cioccolato e caffè, un abbinamento perfetto!  
Se li amate scoprirete il loro insuperabile abbinamento anche in un menu completo...esatto!  
Dalla pasta alla carne vi stupirete a come è possibile combinarli per avere un menù vincente!



Entrambi molto versatili tanto da poter essere protagonisti di un intero menu...l'avreste mai detto?



**Una lezione** per imparare:

- cappuccino di zucca e caffè
- gnocchi al cacao con robiola, rosmarino e pecorino
- risotto con ragu di faraona e fave di cacao
- pollo piccante con cioccolato con patate al caffè e crema leggera
- torta barozzi con salsa inglese

Il Costo del corso è di 65,00 Euro



*Chiamami al  
347 8935669  
per qualsiasi  
informazione  
o per iscriverti.  
Ti aspetto  
Bon appetit...!*