

# Lezione di cucina

С ВАЛЕРИЕМ ЗВЕРЕВЫМ  
(кулинарные уроки)

Горячая и темпераментная Италия великолепно отражает свой национальный характер в традиционных блюдах. Они любимы в разных уголках мира. Хотите привнести в свою жизнь немного солнца и вкуса? Приглашаем на мастер-классы с Валерием Зверевым! Будем наслаждаться итальянским вином, расскажем все секреты и тонкости приготовления блюд и просто зарядимся отличным жарким настроением!



Мастер-класс состоит из трёх блюд. Все участники готовят одинаковые блюда, по одному из каждой категории. Перед началом мастер-класса выпьем традиционный бокал вина (без него итальянцы готовить не начинают), познакомимся с Валерием Зверевым и начнём создавать шедевры!

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

- Вителло тоннато** 160g | Научим готовить традиционный классический соус тоннато, поделимся всеми секретами и тонкостями. Узнаем, как делать правильную нарезку на тартар и готовить соус гуакамоле.
- Запечённый целиком баклажан с молодым сыром и томатами конфи** 310g
- Тартар из тунца с авокадо** 140g

## ПИЦЦА

- Маргарита** 25см/210g | Откроем все тайны приготовления правильного неаполитанского теста под чутким руководством шеф-повара. При желании можно забрать тесто домой и приготовить пиццу через 3 дня (после вызревания теста) – шеф всё подробно расскажет. Пиццу на мастер-классе готовим из нашего готового теста.
- «Чоризо» с паприкой** 25см/240g
- С окороком и шампиньонами** 25см/220g

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

- Равиоли с сыром страчателла и трюфелем** 230g | Познакомим с историей и разновидностями равиоли. Научим технике лепки в зависимости от вида.
- Тортеллини с телятиной в трюфельном соусе** 250g
- Равиоли с лососем, томатами конфи и базиликом** 170g

Максимальное количество участников – 15 человек.

**МАСТЕР-КЛАССЫ ПРОВОДЯТСЯ:**  
вторник, среда, четверг – с 17:00  
пятница – с 12:00 до 18:00  
суббота – с 12:00 до 16:00  
воскресенье, понедельник – НЕ ПРОВОДЯТСЯ

Стоимость участия в мастер-классе  
**2500 рублей с человека.**

**ВАРИАНТЫ РАЗМЕЩЕНИЯ:**  
Гостинка – до 15 человек.  
Стол №20 – до 7 человек.  
Зона столов №21-25 – до 15 человек.