



DAL MERCATO AL PIATTO: UN CORSO DI CUCINA ROMANA

Un viaggio culinario autentico nel cuore di Roma, per scoprire i segreti della cucina tipica.

Uno chef locale ti guiderà attraverso il mercato di Campo de' fiori, dove selezionerai ingredienti freschissimi per il tuo corso di cucina. Poi, preparerai il tuo pranzo in una location esclusiva nel centro storico della capitale, che sia il set di un film, un appartamento da copertina su isola tiberina, o uno spazio mozzafiato su tre piani all'interno di un palazzo del XVI secolo tra Piazza Navona e Castel sant'Angelo.

Imparerai a fare pasta fatta in casa, come ravioli o fettuccine, e altri piatti sotto la guida esperta del tuo chef personale. Alla fine del corso, assaporerai i piatti che hai creato, accompagnati da un vino perfetto scelto dal tuo chef. Un'esperienza che ti immergerà nella cultura autentica di Roma, facendoti sentire come un vero romano.

Il corso include 3 tipi di pasta, un piatto principale, un dolce e una selezione di vini e bevande analcoliche.

Possibilità di soddisfare qualsiasi esigenza alimentare, dalle intolleranze alle preferenze vegetariane, per soddisfare anche i palati più esigenti.

IL PREZZO INCLUDE: shopping nel mercato locale e nei negozi, lezione, pasto di 5 portate con antipasto, 3 paste, piatto principale, contorno, dessert, acqua e vino (o bibita soft su richiesta previa)

PUNTO DI INCONTRO: Piazza Campo de' Fiori, 56, di fronte al cinema farnese

DURATA: 5 Ore

