

Lombardia , Bellagio

Cooking class a Bellagio

1 giorno



Lezione di cucina in un bellissimo ristorante in una delle località più suggestive del Lago di Como, **Bellagio!** Vivi insieme alla tua famiglia o al tuo gruppo di amici l'esperienza di cucinare insieme a uno chef la **pasta fresca** fatta al momento, **gnocchi** di patate o un buon **risotto**.

INFORMAZIONI SULL'ITINERARIO

Durata: **1 giorno**

Partecipanti: **min. 1 - max. 70**

Tipo di esperienza: **Degustazioni e cooking class**

Attività: **Degustazioni - Laboratorio artigianale - Showcooking**

Partenza da: **Bellagio**

Periodo: **Tutto l'anno, tutti i giorni tranne martedì**

ITINERARIO DI VIAGGIO

Cooking class a Bellagio

10:00 Arrivo presso ristorante di Bellagio con mezzi propri

10:30 Inizio della cooking class con lo chef, la cooking class può essere effettuata su base privata oppure condivisa con altri partecipanti. La lezione pratica di cucina si concentra sulla creazione di pasta fresca fatta in casa, risotti, tagliatelle, gnocchi e dessert ogni giorno diversi. Una volta creato il piatto partendo dalla materia prima fino all'impiattamento potrete degustare le vostre portate rilassandovi sulla terrazza del ristorante (se il tempo lo consente). In omaggio una bottiglia di olio d'oliva fatta in casa, un grembiule, il tuo diploma di partecipazione, oltre a una raccolta di ricette incentrate sui piatti tipici della regione.

14:30 Fine dell'esperienza, rientro a casa con mezzi propri

DETTOGLIO DEI SERVIZI

Il programma comprende

- Cooking class collettiva o privata.
- Materiale e attrezzatura necessaria per lo svolgimento della lezione.
- In omaggio: Bottiglia d'olio fatta in casa, grembiule, raccolta di ricette sui piatti tipici della regione.
- Tasse e percentuali di servizio.

Il programma non comprende

- Tutto quanto non espressamente indicato sotto la voce "comprende".
- Eventuali Mance ed extra a carattere personale.

NOTIZIE UTILI

10:00 Arrivo presso **ristorante di Bellagio** con mezzi propri

10:30 Inizio della cooking class con lo **chef**, la cooking class può essere effettuata su **base privata** oppure **condivisa** con altri partecipanti. La lezione pratica di cucina si concentra sulla **creazione di pasta fresca** fatta in casa, risotti, tagliatelle, gnocchi e dessert ogni giorno diversi. Una volta creato il piatto partendo dalla materia prima fino all'impiattamento potrete **degustare** le vostre portate rilassandovi sulla **terrazza** del ristorante (se il tempo lo consente). In omaggio una **bottiglia di olio d'oliva** fatta in casa, un **grembiule**, il tuo **diploma di partecipazione**, oltre a una **raccolta di ricette** incentrate sui piatti tipici della regione.

14:30 Fine dell'esperienza, rientro a casa con mezzi propri

Possibilità di selezionare nell'acquisto il **pick-up** dal centro storico di Bellagio fino al ristorante e ritorno.

Ulteriori dettagli sul nostro [Sito Web](#)