



HOTEL
Galles
MILANO
★★★★

la **Terrazza**
RESTAURANT



COOKING CLASS

*In cucina con lo chef
Emmanuele Lo Biordo*



Vi presentiamo lo chef

Emmanuele Lo Biondo

la RESTAURANT **Terrazza**



La tradizione culinaria siciliana della sua famiglia e della sua terra lo hanno trascinato in cucina e la passione si trasforma in scelta professionale dove inizia la sua scalata verso nuove conoscenze.

The Sicilian culinary tradition of his family and his land drew him into the kitchen and his passion turned into a professional choice where he began his climb towards new knowledge.



i *CORSI*

la RESTAURANT **Terrazza**



Il vero gourmet



Vegano con gusto



Un viaggio in Sicilia



**A tavola col risott di
Milanes**



La struttura della
LEZIONE

- **Conosciamo lo Chef e la sua cucina**
Meet the Chef and his cuisine
- **Programmiamo il lavoro**
Let's program the things to do
- **Facciamo la spesa**
Grocery shopping
- **Cuciniamo**
Let's cook
- **Si mangia e si beve**
Eating and drinking



Durata di ogni lezione:
3 h con assaggio finale

la RESTAURANT **Terrazza**



Il vero gourmet

**Scopriamo il vero significato della cucina gourmet
con una serie di piatti che ci sorprenderanno**

**Let's discover the true meaning of gourmet cuisine
with a series of dishes that will surprise us**





Vegano con gusto

**Esploriamo la cucina vegana in tutti i suoi sapori
con originalità, semplicità e soprattutto gusto**

**Let's explore vegan cuisine in all its flavours
with originality, simplicity and above all taste**





Un viaggio in Sicilia

**Chi meglio di uno chef siculo può guidarci
nei sapori delle terre di Sicilia?
Tra prodotti di terra, di mare e dolci indimenticabili.**

**Who better to guide us through the flavours of Sicily
than a Sicilian chef? Among products of the land,
sea and unforgettable desserts.**





A tavola col risòtt di Milanes

**Viaggio nelle tradizioni della cucina milanese
alla scoperta di curiosità, sapori e sorprese**

**Journey through the traditions of Milanese cuisine
discovering curiosities, flavours and surprises**





*Alla fine della **cooking class**:*

Brindisi con calice di vino in abbinamento alle pietanze preparate

After the class:

Toast with a glass of wine paired with the prepared dishes

*Partecipando alla **cooking class** riceverete:*

- Grembiule firmato
- Attestato di partecipazione

After the class you will receive:

Signed apron and certificate of attendance

Info:

Minimo 4 partecipanti

Prezzo lezione: 60 euro per persona

Pacchetto 4 lezioni: 200 euro a persona

Pacchetto coppia: una lezione a 100 euro per due persone

Prenotazioni:

Chef Emmanuele – 329 1653857

Minimum of 4 participants

Lesson price: 60 euros per person

Package 4 lessons: 200 euros per person

Couple package: one lesson for 100 euros for two people

Info and booking: Chef Emmanuele – 329 1653857