



LES RENDEZ-VOUS DE CUISINE

Per il
gusto...

Calendrier des cours avec le chef florentin Nicola Dolfi



Du 18 au 29 mars 2019

La courte description des menus est présentée à titre indicatif, des éléments ou variantes pourront être ajoutés.

18 MARS
LUNDI

**La cuisine de Nicola
au restaurant *Da Lino***
*La cucina di Nicola
al Ristorante Da Lino*

Des classiques de
la cuisine toscane revisités
par un chef passionné!

19 MARS
MARDI

**Variations inédites
sur la pasta***
La pasta alternativa

Des plats de pâtes typiques
de certaines régions, souvent
méconnus et à découvrir
Pizzocheri (avec farine de sarrazin),
tortelli (faits de pommes de terre
et farcis de ricotta et pesto),
Passatelli in brodo, etc.

* Menu sans viande

20 MARS
MERCREDI

**Le sirop d'érable
dans la cuisine italienne**
*Lo scioppo d'acero
nella cucina italiana*

Rencontres délicieuses entre
notre fleuron québécois et la
cuisine italienne. Du sirop d'érable
à tous les services!
Petits flancs de pecorino, risotto,
canard au vinaigre balsamique,
strudel aux pommes

21 MARS
JEUDI

La cuisine romaine
La Cucina Romana

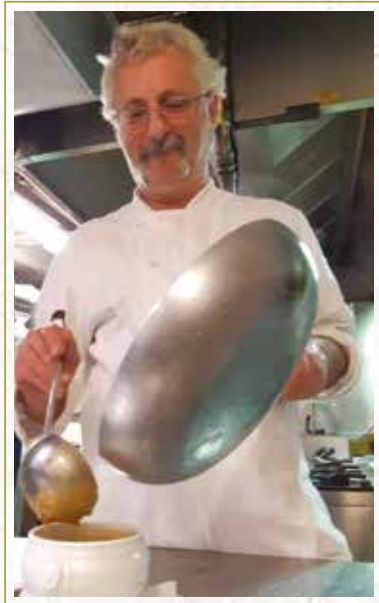
Les classiques romains :
pasta alla carbonara,
all'amatriciana,
Saltimboca
(escalope de veau), etc.

22 MARS
VENDREDI

**Menu dédié au
Cavolo nero**
(chou noir ou Kale)*
Menu dedicato al cavolo nero

Menu qui met à l'honneur cet
ingrédient clé de la cuisine
florentine et qui nous inspire à le
cuisiner : Crostone di cavalo nero,
tortelli di patate con pesto di
cavolo nero, bracioline di maiale
(porc) con cavolo nero e polenta, etc.

* Cours en après-midi (12 h à 15 h)



Démonstrations culinaires
avec le chef Nicola Dolfi

Ristorante DA LINO, Florence

26 MARS
MARDI

**Le sirop d'érable
dans la cuisine italienne**
*Lo scioppo d'acero
nella cucina italiana*

Rencontres délicieuses entre
notre fleuron québécois et la
cuisine italienne. Du sirop d'érable
à tous les services!
Petits flancs de pecorino, risotto,
canard au vinaigre balsamique,
strudel aux pommes

27 MARS
MERCREDI

«Fait à la main»*
«Fatto a mano»

Venez vivre l'expérience
d'un cours-atelier
(Vous participez à la préparation)
offert au charmant café de
quartier **Le Mano**
(coin Prospect et Victoria),
réservé exclusivement
pour nous

* Ce cours se tiendra au **Café Mano**
avec un minimum de 14 inscriptions.

28 MARS
JEUDI

**Les plats de
l'Histoire florentine**
*I piatti della
storia fiorentina*

Nicola fera un choix parmi
des mets qui sont littéralement
inscrits dans l'Histoire de Florence;
des plats rustiques qui ont chacun
quelque chose à raconter.

La pappa al pomodoro, il sugo
finto, le lasagne di San Lorenzo
il peposo, la zuppa lombarda, etc.

29 MARS
VENDREDI

**Les plats de
l'Histoire florentine**
*I piatti della
storia fiorentina*

Nicola fera un choix parmi
des mets qui sont littéralement
inscrits dans l'Histoire de Florence;
des plats rustiques qui ont chacun
quelque chose à raconter.

La pappa al pomodoro, il sugo
finto, le lasagne di San Lorenzo
il peposo, la zuppa lombarda, etc.

Coût : 100 \$

Lucie Lahaie • 819 823-9018 • perilgusto@lecoinditalie.com



perilgusto.com