



2a edizione

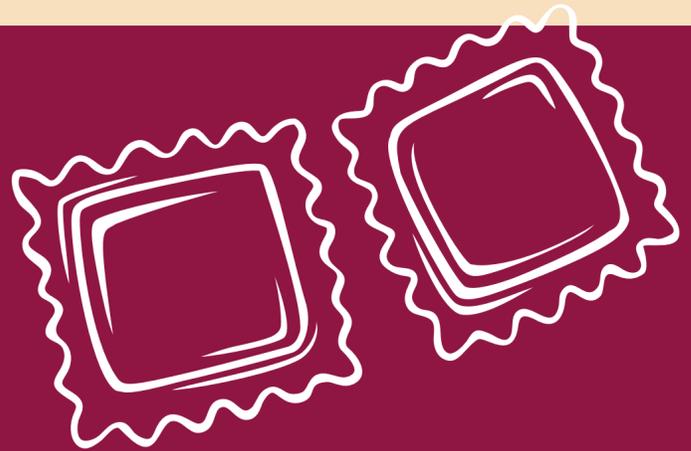
Parole tra i filari

aperitivi culturali in Clarabella

Lara Abrati e Matteo Zanardi



13
RAVIOLI
PER
13
CHEF



I segreti e le ricette per mettere le mani in pasta.
Una serata tutta dedicata ai ravioli
e alle paste ripiene. Un po' seminario,
un po' racconto, un po' degustazione.

GIOVEDÌ 17 MARZO 2022

ore 19 - CASCINA CLARABELLA

Centottanta Cantina&Cucina via E. Mattei CORTE FRANCA (Bs)

- **15 EURO** con un calice di Franciacorta (o un aperitivo analcolico) e assaggi gourmet.
 - **20 EURO CENA DEGUSTAZIONE**
 - **30 EURO APERITIVO+MENU DEGUSTAZIONE**
- **MENU CENA DEGUSTAZIONE:** assaggi di:
BOTTONI di Storione, fegatini di pollo, polvere di campari e foglia di ostrica - TORTELLI all'olio di oliva Clarabella con fonduta di Formai de Mut - CASONCELLO di carne dello chef

SU PRENOTAZIONE allo 030.9821041 o a clarabella@cascinaclarabella.it

CASCINACLARABELLA.IT  

IN COLLABORAZIONE CON



STORIE
direfaregiocare
DI BORTRISIA E PORTOCARO



CON IL PATROCINIO DI

