



Cooking Class: Pizza

Come tutti i piatti della nostra cucina, la pizza italiana è la migliore — e la più autentica — specialmente quando è fatta con ingredienti freschi e deliziosi.

Non stiamo parlando di pizza fatta al microonde e formaggi sintetici che sono diventati molto comuni sia in Italia che all'estero.

Oggi possiamo dire che la pizza è un piatto di fama internazionale, sinonimo del buon vivere e del buon mangiare. Si tratta di una tradizione culinaria con secoli di storia alle spalle, di origine partenopea, e oggi siamo orgogliosi di offrirla a tutti.

Ci sono tanti tipi di Pizza che si possono fare, come tanti sono gli ingredienti da utilizzare. Una cena completa, con pizza e scuola del vino, ed infine degustazione di moltissimi prodotti locali.

Il nostro pizzaiolo e il suo staff vi accoglierà per farvi conoscere la magica arte del fare la pizza. Vi piacerà molto mescolare, stendere la pasta e metterla nel forno aiutati dal nostro cuoco! Sarete aiutati nel processo miracoloso di come fare uno dei più deliziosi cibi del nostro tempo! Naturalmente potrete usare tutti gli ingredienti che vorrete! Al loro arrivo gli ospiti verranno accolti dal nostro staff, presso la nostra struttura, per un breve tour a piedi della storica cantina.

La pizza class include:

Preparazione: di tre tipi diversi di pizza.
Le Pizze saranno scelte dal nostro cuoco in base alla stagionalità ed esigenze alimentari specifiche.
Impara ad impastare e stendere la pasta per preparare una pizza eccezionale
Pranzo o Cena con le pizze preparate insieme

Dettaglio:

Tre: tipi di pizza
Dessert: Pizza con Nutella, marmellata o mascarpone con Vino liquoroso da dessert
Disponibile, su richiesta del cliente, menù a base vegetariana, vegana e gluten free.

• Quindici prodotti toscani da degustare delle nostre attuali annate e riserve

Brunello di Montalcino D.O.C.G.	Chianti Classico Riserva D.O.C.G.
Rosso di Montalcino D.O.C.	Red of Montepulciano D.O.C.
Cabernet Bartolomeo Riserva I.G.T.	VinBeato - Vino liquoroso da Dessert
Merlot Baldassarre Riserva I.G.T.	Olio Extravergine di Oliva, prima spremitura a freddo
Syrah Cavaliere Riserva I.G.T.	Olio di Oliva aromatizzato al tartufo bianco
Vernaccia di San Gimignano D.O.C.G.	Olio di Oliva aromatizzato al peperoncino
Chianti D.O.C.G.	Aceto Balsamico Selezionato
Chianti Classico D.O.C.G.	

Dettagli:

Orario evento: 10.00-17.00
Tempo medio: 120 minuti
Parcheggio Auto: Gratuito
Disponibilità: Tutto l'anno su prenotazione, Note:
In caso di intolleranze o allergie, avvertire lo staff al momento della prenotazione.
Politica di cancellazione: Tutti i pacchetti sono soggetti a disponibilità.

