



# CORSO DI CUCINA



Il Grand Hotel Portovenere offre ai suoi ospiti un corso unico di cucina tenuto dallo Chef del Ristorante Palmaria.

Gli ospiti avranno la possibilità di creare la pasta fresca all'uovo, il Pesto Genovese, imparare a filettare e marinare il pesce e creare il famoso Tiramisù.

L'esperienza include una pausa caffè e un tour della cucina del Ristorante Palmaria.

Una volta creato il Pesto Genovese verrà degustato insieme alle Trofie al Pesto durante il pranzo.

Ogni partecipante riceverà una dispensa con i procedimenti e le dosi delle ricette sviluppate durante la lezione.

- ❖ Il corso si svolge all'interno della nuova sala Moby Dick, una sala esclusiva che si trova al piano del ristorante
- ❖ La durata del corso è di circa un'ora e mezza.
- ❖ Il corso si svolge nell'arco della mattinata su prenotazione, ed è aperto ad un minimo di 2 persone ed un massimo di 12.
- ❖ Per assicurare la completa disponibilità chiediamo cortesemente di prenotare con una settimana di anticipo.

**Per info e prenotazioni: Tel +39 0187 777751, [reservations@portoveneregrand.com](mailto:reservations@portoveneregrand.com)**