



**Bologna Cucina**  
Cultura Italiana *Cooking School*

## 2018 Professional Technical Cooking Courses to cook at home or in a restaurant

*Learn professional cooking techniques to use at work or at home, beyond the do-it-yourself approach*

**Tuesday, Wednesday and Friday 19:00 – 22:00**  
**Reservations** [info@bolognacucina.it](mailto:info@bolognacucina.it) **phone:** 0039 335217893

---

19/12 Tuesday	<b>Fresh Pasta</b> <b>Menu:</b> Tortelloni burro e salvia, Tagliatelle al ragù, Tortelli di zucca
20/12 Wednesday	<b>Traditional vegetarian recipes</b> <b>Menu:</b> Carpaccio di Seitan marinato, Polpette di ceci, Tortino cuore di pera
<hr/>	
10/01 Wednesday	<b>Fresh Pasta in the oven</b> <b>Menu:</b> Lasagne alla bolognese, Cannelloni alla piacentina, Gnocchi alla sorrentina
12/01 Friday	<b>I risotti</b> <b>Menu:</b> Risotti con zucca e salsiccia all'aceto balsamico, Riso sgranato ai frutti di mare, Tiella (riso con patate e cozze)
<hr/>	
16/01 Tuesday	<b>Aperitivi and Finger Food</b> <b>Menu:</b> Bignè con chantilly al parmigiano, Mozzarella in Carrozza, Arrostitini al sesamo e miele, Rustici gorgonzola e noci
17/01 Wednesday	<b>Veg &amp; tasty: traditional recipes in a vegetarian version</b> <b>Menu:</b> Carpaccio di seitan marinato, Lasagna vegetariana, Tortino di miglio e ricotta in salsa piccantina
19/01 Friday	<b>Leavened goods</b> <b>Menu:</b> Crescenta bolognese, Grissini torinesi, Focaccia di Recco

---

23/01 Tuesday	<b>Traditional Bolognese Menu</b> <b>Menu:</b> Strozzapreti al ragù, Pollo alla mediterranea, Panna Cotta
24/01 Wednesday	<b>Chocolate sweet &amp; salty</b> <b>Menu:</b> Tagliatelle al cacao con ragù bianco e finocchietto, Ravioloni del Plin al cacao in sugo d'arrosto, Tortino cioccolato e mandorle dal cuore morbido
26/01 Friday	<b>Fish (Pasta and main courses)</b> <b>Menu:</b> Tagliolini ai calamari, Tagliata di salmone con finocchio e menta, Polpo con patate
<hr/>	
30/01 Tuesday	<b>Leavened goods</b> <b>Menu:</b> Pizza Margherita, Bocconcini con salsiccia, Focaccia pugliese con pomodorini
31/01 Wednesday	<b>Pasta dishes from southern Italy</b> <b>Menu:</b> Orecchiette alle cime di rapa, Tagliolini con ragù di tonno siciliano, Maccaruni
02/02 Friday	<b>The meat (Pasta and main courses)</b> <b>Menu:</b> Agnolotti del Plin, Filetto all'arancia, Lonza al timo e olive nere
<hr/>	
06/02 Tuesday	<b>Italian traditional cooking</b> <b>Menu:</b> Trofie al pesto, Parmigiana di melanzane, Torta caprese
07/02 Wednesday	<b>Veg &amp; tasty: traditional recipes in a vegetarian version</b> <b>Menu:</b> Spaghettoni freschi con verdure e pistacchi, farinata di ceci con crudité di verdure e spuma vegetale, Tiramisù veg.
09/02 Friday	<b>Risotti</b> <b>Menu:</b> Riso venere con gamberi e zucchine, Risotto pere e pecorino, Riso sgranato con verza e salsiccia allo zafferano
<hr/>	
13/02 Tuesday	<b>Bolognese Fresh Pasta</b> <b>Menu:</b> Tagliatelle al ragù, Tortelloni burro e salvia, Tortellini
14/02 Wednesday	<b>Aperitivi and Finger food</b> <b>Menu:</b> Arrostitini miele e sesamo, Mozzarelline in carrozza, Bignè con chantilly al Parmigiano, Rustici gorgonzola e noci
16/02 Friday	<b>How to cook fish</b> <b>Menu:</b> Involtini di pesce spada, Ravioli di branzino e patate, Orata all'acquapazza
<hr/>	
20/02 Tuesday	<b>Leavened goods</b> <b>Menu:</b> Pizza Margherita, Focaccia di Recco, Taralli pugliesi

21/02 Wednesday **Cooking with fruits**  
**Menu:** Ravioli pere, gorgonzola e noci, Filetto all'arancia, Involtini di pesce spada e uvetta aromatizzati all'arancia

23/02 Friday **How to cook meat: pasta and main courses**  
**Menu:** Tagliolini con ragù bianco di coniglio, Salsiccia con cipolla di Tropea al vino rosso, Filetto al pepe

---

27/02 Tuesday **Fresh pasta**  
**Menu:** Strozzapreti con ragù di salsiccia, Tortellini, Lasagne al radicchio

28/02 Wednesday **Veg & tasty: traditional recipes in a vegetarian version**  
**Menu:** Ravioli di melanzane e ricotta con pomodorini e menta, Scaloppine di Seitan, Tortino al cioccolato veg.

02/03 Friday **Traditional cooking from Emilia Romagna**  
**Menu:** Tagliatelle al ragù, Straccetti all'aceto balsamico, rucola e grana, Zuppa inglese

---

06/03 Tuesday **Leavened goods**  
**Menu:** Pizza Margherita, Bocconcini con salsiccia, Focaccia pugliese con pomodorini

07/03 Wednesday **Cooking with chocolate: sweet and salty**  
**Menu:** Tagliatelle al cacao con ragù bianco e finocchietto, Ravioloni del Plin al cacao in sugo d'arrosto, Tortino cioccolato e mandorle dal cuore morbido

09/03 Friday **Cooking fish**  
**Menu:** Tagliolini ai calamari, Tagliata di salmone con finocchio e menta, Polpo con patate

---

13/03 Tuesday **Fresh Pasta**  
**Menu:** Strozzapreti al ragù di salsiccia, Tortelloni burro e salvia, Tagliatelle al ragù

14/03 Wednesday **Risotti**  
**Menu:** Risotto pere e pecorino, Risotto ai frutti di mare, Risotto alla milanese con ossobuco

16/03 Friday **Crescentine, Tigelle e Piadine**  
Servite con salumi, pesto e formaggi

---

20/03 Tuesday	<b>Aperitivi and finger food</b> <b>Menu:</b> Mini soufflé al prosciutto, Arancini di riso, Arrosticini al sesamo, Caprese finger food
21/03 Wednesday	<b>Easter Lunch</b> <b>Menu:</b> Lasagnette con ragù bianco di agnello, Costolette allo scottadito, Zuccotto
23/03 Friday	<b>Gnocchi</b> <b>Menu:</b> Gnocchi di ricotta con robiola e noci, Gnocchi di patate al pomodoro fresco e basilico, Gnocchi di zucca
27/03 Tuesday	<b>Bolognese cooking</b> <b>Menu:</b> Tortellini in brodo, Cotoletta alla bolognese, Pinza tradizionale bolognese
28/03 Wednesday	<b>Cooking with fruits</b> <b>Menu:</b> Tartare di manzo con salsa ai lamponi, Tomini all'arancia, Semifreddo di fragole con aceto balsamico
30/03 Friday	<b>Meat recipes (pasta and main courses)</b> <b>Menu:</b> Agnolotti del Plin, Filetto all'arancia, Lonza al timo e olive nere

---