ATIPICO
BOTTEGA
VERA TRADIZIONE, VERA INNOVAZIONE

Dimostrazione pasta & degustazioni

Le nostre proposte

Dimostrazione pasta + assaggi 25,00 € a persona
Dimostrazione uso del mattarello e produzione di pasta fresca tradizionale bolognese.
La degustazione in Bottega si compone di:

OPZIONE TRADIZIONALE
- tortellini in brodo
- tagliatelle al ragù
- tortelloni ricotta e prezzemolo con burro e salvia

OPZIONE VEGETARIANA
- gramigna con pomodoro
- tagliatelle con friggione
- tortelloni ricotta e prezzemolo con burro e salvia

- un calice di vino della casa
- acqua

MASSIMO 10 persone | DURATA 30/45 minuti

Dimostrazione pasta + assaggi 20,00 € a persona
Dimostrazione uso del mattarello e produzione di pasta fresca tradizionale bolognese.
La degustazione in Bottega si compone di:

OPZIONE TRADIZIONALE
- tortellini in brodo
- tagliatelle al ragù

OPZIONE VEGETARIANA
- tortelloni ricotta e prezzemolo con burro e salvia
- tagliatelle con friggione

- un calice di vino della casa
- acqua

MASSIMO 10 persone | DURATA 30/45 minuti

Dimostrazione pasta + assaggi 15,00 € a persona
Dimostrazione uso del mattarello e produzione di pasta fresca tradizionale bolognese.
La degustazione in Bottega si compone di:

OPZIONE TRADIZIONALE
- tagliatelle al ragù *oppure* tortellini in brodo

OPZIONE VEGETARIANA
- tagliatelle con friggione *oppure* tortelloni ricotta e prezzemolo con burro e salvia

- un calice di vino della casa
- acqua

MASSIMO 10 persone | DURATA 30 minuti

Dimostrazione pasta 10,00 € a persona
Dimostrazione uso del mattarello e produzione di pasta fresca tradizionale bolognese.

MASSIMO 10 persone | DURATA 20 minuti

ATIPICO
BOTTEGA
VERA TRADIZIONE, VERA INNOVAZIONE

Corso pratico di sfoglia

Corso pratico di sfoglia tirata a mattarello: 110,00 € a persona
Lezione pratica con la nostra Sfoglina per imparare la tecnica di impasto, l'uso del mattarello e la produzione di pasta fresca bolognese (tortellini, tortelloni e tagliatelle)

LINGUA: ITALIANO, INGLESE E SPAGNOLO
(la quota comprende la dispensa del corso)

MASSIMO 3 persone | DURATA 2 ore

Corso pratico di sfoglia tirata a mattarello e pranzo/cena in Osteria: 140,00 € a persona (bevande escluse)

Lezione pratica con la nostra Sfoglina per imparare la tecnica di impasto, l'uso del mattarello e la produzione di pasta fresca bolognese (tortellini, tortelloni e tagliatelle).
Al termine del corso i partecipanti potranno assaggiare la loro pasta in Osteria.

Orari
- dalle 10:00 alle 12:00, a seguire pranzo in Osteria
- dalle 17:00 alle 19:00, a seguire cena in Osteria

LINGUA: ITALIANO, INGLESE E SPAGNOLO
(la quota comprende la dispensa del corso)

MASSIMO 3 persone | DURATA 2 ore

I servizi sono disponibili dal lunedì alla domenica previa prenotazione

Siamo a disposizione ai seguenti contatti

prenotazioni@atipicobottega.it | Tel. **+39 051 4681349**
booking@phihotelbologna.com | Tel. **+39 051 261891**

CONDIZIONI DI CANCELLAZIONE:

Cancellazione gratuita della prenotazione entro 24 ore da inizio evento.
Addebito dell'importo totale in caso di cancellazione tardiva o no-show.

www.phihotelbologna.com

ATIPICO
BOTTEGA
VERA TRADIZIONE, VERA INNOVAZIONE

Pasta Demonstration & Tastings

Our proposals

Pasta Demonstration + Tasting – €25.00 per person

Demonstration of the use of the rolling pin and production of traditional Bolognese fresh pasta. The tasting experience at the Bottega includes:

TRADITIONAL OPTION
- tortellini in broth
- tagliatelle with ragù
- ricotta and parsley tortelloni with butter and sage

VEGETARIAN OPTION
- gramigna with tomato sauce
- tagliatelle with friggione
- ricotta and parsley tortelloni with butter and sage

- one glass of house wine
- water

MAXIMUM 10 people | DURATION: 30/45 minutes

Pasta Demonstration + Tasting – €20.00 per person

Demonstration of the use of the rolling pin and production of traditional Bolognese fresh pasta. The tasting experience at the Bottega includes:

TRADITIONAL OPTION
- tortellini in broth
- tagliatelle with ragù

VEGETARIAN OPTION
- tagliatelle with friggione
- ricotta and parsley tortelloni with butter and sage

- one glass of house wine
- water

MAXIMUM 10 people | DURATION: 30/45 minutes

Pasta Demonstration + Tasting – €15.00 per person

Demonstration of the use of the rolling pin and production of traditional Bolognese fresh pasta. The tasting experience at the Bottega includes:

TRADITIONAL OPTION
- tagliatelle with ragù *or* tortellini in broth

VEGETARIAN OPTION
- tagliatelle with friggione *or* ricotta and parsley tortelloni with butter and sage

- one glass of house wine
- water

MAXIMUM 10 people | DURATION: 30 minutes

Pasta Demonstration – €10.00 per person

Demonstration of the use of the rolling pin and production of traditional Bolognese fresh pasta.

MAXIMUM 10 people | DURATION: 20 minutes

ATIPICO
BOTTEGA
VERA TRADIZIONE, VERA INNOVAZIONE

Hands-on Pasta Dough Course

Hands-on pasta dough course with rolling pin: €110.00 per person
Practical lesson with our *Sfoglina* to learn dough preparation techniques, the use of the rolling pin, and the production of traditional fresh Bolognese pasta (tortellini, tortelloni and tagliatelle).

LANGUAGE: ITALIAN, ENGLISH AND SPANISH
(The fee includes course handouts)

MAXIMUM 3 people | DURATION: 2 hours

Hands-on pasta dough course with rolling pin and lunch/dinner at the Osteria: €140.00 per person (drinks excluded)

Practical lesson with our *Sfoglina* to learn dough preparation techniques, the use of the rolling pin, and the production of traditional fresh Bolognese pasta (tortellini, tortelloni and tagliatelle).
At the end of the course, participants will be able to taste their pasta at the Osteria.

Schedule
- from 10:00 am to 12:00 pm, followed by lunch at the Osteria
- from 5:00 pm to 7:00 pm, followed by dinner at the Osteria

LANGUAGE: ITALIAN, ENGLISH AND SPANISH
(The fee includes course handouts)

MAXIMUM 3 people | DURATION: 2 hours

The services are available from Monday to Sunday by reservation.

We are available at the following contacts
prenotazioni@atipicobottega.it | Tel. **+39 051 4681349**
booking@phihotelbologna.com | Tel. **+39 051 261891**

CANCELLATION POLICY:

Free cancellation up to 24 hours before the event start time.
Full charge applies in case of late cancellation or no-show.

www.phihotelbologna.com