



Demo pasta & degustazioni

Le nostre proposte

Demo pasta 25,00 € a persona

“Dimostrazione uso del mattarello e produzione” di pasta fresca tradizionale bolognese.

La degustazione in Bottega si compone di:

- salumi artigianali
- tortellini in brodo e tagliatelle al ragù
- un calice di vino della casa
- acqua

MASSIMO 10 persone

DURATA 30/45 minuti

Demo pasta 20,00 € a persona

“Dimostrazione uso del mattarello e produzione” di pasta fresca tradizionale bolognese.

La degustazione si svolge in Bottega e si compone di

- tortellini in brodo e tagliatelle al ragù
- un calice di vino della casa
- acqua

MASSIMO 10 PERSONE

DURATA 30 minuti

Demo pasta 15,00 € a persona

“Dimostrazione uso del mattarello e produzione” di pasta fresca tradizionale bolognese.

La degustazione si svolge in Bottega e si compone di:

- tagliatelle al ragù
- un calice di vino della casa
- acqua

MASSIMO 10 PERSONE

DURATA 30 minuti

Degustazioni in Osteria

Le nostre proposte

Degustazione in Osteria 20,00 € a persona

- Tortellini in brodo e tagliatelle al ragù
- Un calice di vino della casa
- Acqua

DURATA 30 minuti

Degustazione in Osteria 15,00 € a persona

- Tortelloni burro e salvia e tagliatelle al ragù
- Un calice di vino della casa
- Acqua

DURATA 30 minuti

Corso pratico di sfoglia

Le nostre proposte

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)

MASSIMO 3 PERSONE

DURATA 3 ORE

LINGUA: ITALIANO E INGLESE (LA QUOTA COMPRENDE LA DISPENSA DEL CORSO)



Corso pratico di sfoglia tirata a mattarello e cena in Osteria: 140,00 € 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).

Al termine del corso i partecipanti potranno assaggiare la loro pasta in Osteria.

MASSIMO 3 PERSONE

DURATA: 3 ORE

LINGUA: ITALIANO E INGLESE (LA QUOTA COMPRENDE LA DISPENSA DEL CORSO)

**I servizi sono disponibili dal lunedì alla domenica escluso il mercoledì
previa prenotazione**

Siamo a disposizione ai seguenti contatti

prenotazioni@atipicobottega.it | Tel. **+39 051 4681349**

oppure

booking@phihotelbologna.com | Tel. **+39 051 261891**

Pasta demo & tastings

Our proposal

Demo pasta 25,00 € per person

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

The tasting in the Bottega consists of:

- artisan cured meats
- tortellini in broth and tagliatelle with meat sauce
- glass of traditional wine
- water

MAX 10 PEOPLE DURATION

30/45 MINUTES

Demo pasta 20,00 € per person

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

The tasting in the Bottega consists of:

- tortellini in broth and tagliatelle with meat sauce
- glass of traditional wine
- water

MAX 10 PEOPLE

DURATION 30 MINUTES

Demo pasta 15,00 € per person

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

The tasting in the Bottega consists of:

- tagliatelle with meat sauce
- glass of traditional wine
- water

MAX 10 PEOPLE

DURATION 30 MINUTES

Tasting in Osteria

Our proposal

Tasting in Osteria 20,00 € per person

- tortellini in broth and tagliatelle with meat sauce
- glass of traditional wine
- water

DURATION 30 minutes

Tasting in Osteria 15,00 € per person

- tortelloni with butter and sage and tagliatelle with meat sauce
- glass of traditional wine
- water

DURATION 30 minutes

Practical puff pastry course

Our proposal

Practical course of rolled out sfoglia with a rolling pin: 110,00 € per person

Practical lesson with our Sfoglina to learn the kneading technique, the use of the rolling pin and the production of fresh Bolognese pasta (tortellini, tortelloni and tagliatelle).

MAX 3 PEOPLE

DURATION 3 HOURS

LANGUAGE: ITALIAN AND ENGLISH (THE PRICE INCLUDES THE COURSE DISPENSE)



Practical course of rolled out sfoglia with a rolling pin and dinner in our Osteria: 140,00 € per person

Practical lesson with our Sfogolina to learn the kneading technique, the use of the rolling pin and the production of fresh Bolognese pasta (tortellini, tortelloni and tagliatelle). At the end of the lesson the guests can taste their pasta in our Osteria.

MAX 3 PEOPLE

DURATION 3 HOURS

LANGUAGE: ITALIAN AND ENGLISH (THE PRICE INCLUDES THE COURSE DISPENSE)

The services are available from Monday to Sunday, but Wednesday by reservation

We are available at the following contacts

prenotazioni@atpicobottega.it | Tel. **+39 051 4681349**

or

booking@phihotelbologna.com | Tel. **+39 051 261891**

www.phihotelbologna.com