



DEGUSTAZIONE DI PASTA FRESCA

Piero&Lina, Maestri Artigiani Pastai, con la loro passione, esperienza e gusto per le cose buone, vi porteranno a vivere un percorso tra innovazione e tradizione per assaporare prodotti buoni dal sapore unico.

Tagliatelle e gnocchi preparati esaltando i gusti ed i sapori della pasta fatta in casa, degusterete gli abbinamenti giusti per ogni tipo di pasta e scoprirete i condimenti migliori...tanti, gustosi e sani, preparati giornalmente seguendo le stagioni.

Scoprirete il piacere di assaporare la pasta fresca come si faceva una volta, preparata ancora secondo le antiche tradizioni con prodotti scelti e sempre di altissima qualità. Il tutto accompagnato da un tagliere ed un buon calice di vino Toscani.

COSA E' INCLUSO

- introduzione al mondo della pasta fresca e degli abbinamenti
- degustazione pasta fatta in casa e prodotti tipici del territorio (bis di primi, tagliere toscano, acqua, un calice di vino e caffè)

COSA NON E' INCLUSO

- Trasferimento da/a struttura
- Tutto quanto non indicato nella sezione "cosa è incluso"

DURATA

1 ora ½

DISPONIBILITA'

Esperienza disponibile tutto l'anno, da Martedì a Giovedì
Orari 12:30 o 19:00

NOTE

In caso di intolleranze o allergie, avvertire al momento della prenotazione