



FuroreInn | resort .....  
dove alberga il benessere.

# CUCINANDO CON FURORE



SMALL LUXURY HOTELS OF THE WORLD™  
EXPERIENCE ANOTHER WORLD



# CUCINANDO CON FURORE

Il nostro executive Chef Antonio Sorrentino, Vi invita nella sua cucina per farvi scoprire la sua arte culinaria mediterranea e tradizionale.

Usando i tipici prodotti locali, pieni di sapori ricchi e genuini, vi guiderà nella preparazione, vi insegnerà a cucinare e a presentare i piatti per poter preparare una semplice cena mediterranea, o per sorprendere i vostri amici. Non mancheranno consigli e suggerimenti che vi saranno poi molto utili.

La lezione si concluderà con un meritatissimo pranzo, preparato da voi stessi, nell'ambiente raffinato del nostro ristorante, o tempo permettendo all'aperto, per permettervi di assaporare e appressare il lavoro eseguito.

Potete scegliere fra cinque menu classici, tutti egualmente appetitosi e avventurosi. La lezione si effettuerà nella splendida e innovativa cucina del "Italian Touch Ristorante", che vi offrirà anche una meravigliosa vista panoramica sul Golfo di Salerno.

Possono accedere gruppi da 1 a 4 persone per classe

Costo per lezione  
Per 2 persone : € 180,00 per persona)



# CUCINANDO CON FURORE

## Menu

“La tradizione della Costa d’Amalfi”

Alici del Golfo marinate

Coccio in guazzetto con spunzilli

Profiterole alle mandorle e limone

“Dai Romani ai Borboni”

Scialatielli con acciughe e colatura di Cetara

Involtini di Pesce spada con patate, pinoli, olive, capperi e pomodorini

Torta Caprese

“La cucina contadina”

Parmigiana di Melanzane

Ndunderi

Braciola alla Napoletana

“ Un tuffo nel passato”

Spaghetti di semola, alle vongole veraci e Gherigli noci di Sorrento

Spiedino di mozzarella in carrozza e alici

Melanzane al cioccolato e crema di limone

“Il Mediterraneo in tavola”

Ravioli ricotta e spinaci al burro e parmigiano

Scaloppina di vitello alla Sorrentina

Pastiera al Grano

