

I CORSI DI CUCINA

Un’esperienza nella cucina mediterranea

PROGRAMMA E TARIFFE 2026

DON ALFONSO

GLI ANTIPASTI

MERCOLEDÌ



01 Veli di cipolla ripieni di gamberetti con olive nere e crema di acciughe di Cetara

02 La riscoperta dell’uovo in tegamino con spuma di mozzarella e tartufo nero

03 Pollo di campo affumicato con riduzione di aceto invecchiato, mandarino candito e purea di sedano

LA PASTA

GIOVEDÌ



01 Ziti dei pastai gragnanesi con pomodorini, acciughe di Menaica al profumo di aglio, prezzemolo e peperoncino

02 Sfere di gnocchi ripiene di melanzane e scamorza affumicata su leggero ragù di pomodori

03 Mezzelune ripiene di genovese di maiale nero casertano con fonduta di ricotta e pepe nero

I SECONDI PIATTI · PESCE

VENERDÌ



01 La rivisitazione dello stoccafisso e patate

02 Zuppa di pesce tradizionale al cartoccio con tris di maionese

03 Cernia al profumo di vaniglia con crema di cipolla bruciata, schiacciata di patate e zabaione alla colatura di alici

I SECONDI PIATTI · CARNE

SABATO



01 Pollo ruspante profumato al timo e limone ripieno di pistacchi e frutta candita

02 Piuma di maiale con mela annurca caramellata e cannella

03 Medaglioni di manzo in pasta sfoglia con crema di patate al limone, cipolle caramellate e Chimichurri

I DESSERT

DOMENICA



01 Zeppola fritta con crema pasticcera al profumo di vaniglia e amarene

02 Frivolezza all’arancia con spuma di cioccolato bianco

03 Melanzana al cioccolato fondente

L’ESPERIENZA

INFORMAZIONI SUI CORSI

Le lezioni si svolgono all’interno del laboratorio di cucina.

ORE 10:00

Inizio della lezione

CIRCA 4 ORE

Durata della lezione

Consigliamo di arrivare 15 minuti prima della lezione per degustare un welcome drink offerto nella biblioteca.

Al termine è prevista una visita alle cucine del Don Alfonso 1890 e alla millenaria cantina scavata nella roccia vulcanica.

Al momento del saluto sarà consegnato un attestato di frequentazione al corso.

LE TARIFFE

PREZZI PER PERSONA



1 LEZIONE	€ 230
2 LEZIONI	€ 420
3 LEZIONI	€ 585
4 LEZIONI	€ 740
5 LEZIONI	€ 875

COSA È INCLUSO

LA VOSTRA ESPERIENZA COMPRENDE

- Ricettario con nozioni di cucina mediterranea e igiene alimentare
- Degustazione delle ricette realizzate
- 1 calice di vino campano abbinato ad ogni ricetta
- Acqua minerale e soft drinks

MASSIMO 10 PARTECIPANTI

per ciascun corso di cucina

PERSONALIZZA L’ESPERIENZA

ARTICOLI ACQUISTABILI SEPARATAMENTE

Articoli opzionali, disponibili per l’acquisto.

CAPPELLINO DON ALFONSO 1890	**€ 20,00**
GREMBIULE RICAMATO	**€ 30,00**



CONDIZIONI

INFORMAZIONI AGGIUNTIVE

ALTERNATIVE DI DEGUSTAZIONE

Il costo della lezione verrà ridotto di € 30 per coloro che desiderano degustare vini diversi da quelli inclusi nel prezzo; potranno sceglierli direttamente dalla nostra carta dei vini e pagarli alla fine della lezione.

ACCOMPAGNATORI NON PARTECIPANTI

Per eventuali accompagnatori non partecipanti al corso, è possibile prenotare la degustazione dei piatti realizzati, accompagnata da un calice di vino campano abbinato ad ogni ricetta, acqua minerale e soft drink.

€ 120 PER PERSONA