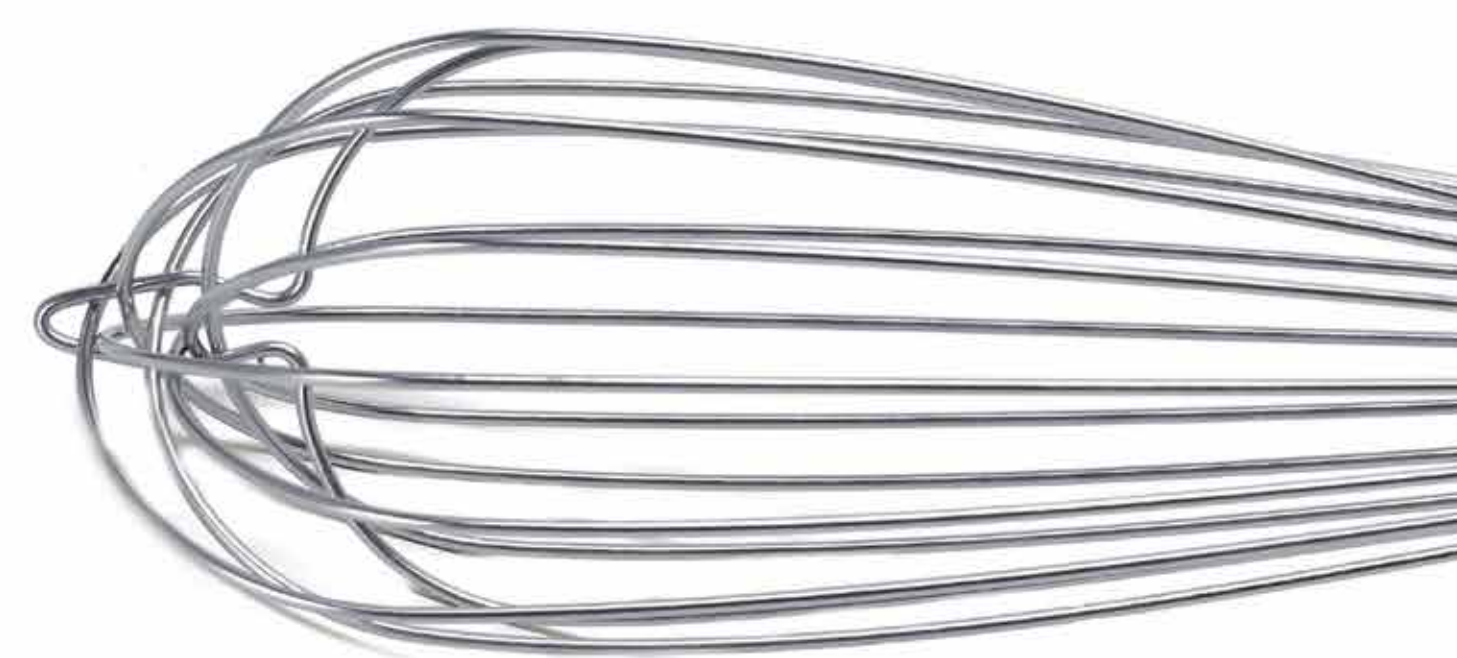




# KURSER JUNI

@ EATALY STOCKHOLM



MÅNDAG & TISDAG <i>Lunedì &amp; Martedì</i>	ONSDAG <i>Mercoledì</i>	TORSDAG <i>Giovedì</i>	FREDAG <i>Venerdì</i>	LÖRDAG <i>Sabato</i>	SÖNDAG <i>Domenica</i>
				1 HANDS-ON MATLAGNINGSKURS 16:30-19:30 "Färs gnocchi" /795 kr	2 HANDS-ON MATLAGNING FÖR FAMILJEN 16:00-18:00 "Lilla pizzabagaren: Hemlagad pizza" /245 kr
3/4 	5 APERITIVO 17:30-18:30 "Proseccoprovnig med tilltugg" /295kr	6 	7 HANDS-ON MATLAGNINGSKURS 18:00-21:00 "Färsk äggpasta" /795 kr	8 ITALIENSK FYRARÄTTERS MIDDAG 18:30-21:30 "Mat- och vinskatter från Kampanien med fokus på trakten där Elena Ferrantes böcker om Lila & Lenù utspelar sig" /1 195 kr	9 HANDS-ON MATLAGNINGSKURS 15:00-18:00 "Lär dig göra salsiccia" /795 kr
10/11 	12 	13 OLIVOLJEPROVNING 18:00 - 19:00 "Det gröna guldet" /295 kr	14 HANDS-ON MATLAGNINGSKURS 18:00 - 21:00 "Färsk äggpasta" /795 kr	15 ITALIENSK FYRARÄTTERS MIDDAG 18:30-21:30 "Mat- och vinskatter från Emilia Romagna" /1 195 kr	16 HANDS-ON MATLAGNING FÖR BARN 13:00-15:00 "Lilla konditorn: Hembakat" 225 kr/barn
17/18 	19 MÅNADENS GÄSTPEL VINPROVNING 18:30-20:00 "Upptäck sex stycken utvalda viner från Toscana med Brunello och Chianti Classico med vin & resejournalisten Asa Johansson. Hon besöker oss från Florens, med sina unika vinkunskaper" /695 kr	20 	21 	22 	23 
24/25 25 JUNI MÅNADENS GÄSTPEL VINPROVNING 18:30-20:00 "Upptäck sex stycken utvalda roséviner från Italien med vin & resejournalisten Asa Johansson. Hon besöker oss från Florens, med sina unika vinkunskaper" /695 kr	26 APERITIVO 17:30-18:30 "Proseccoprovnig med tilltugg" /295 kr	27 	28 MÅNADENS GÄSTPEL VINPROVNING 18:30-20:00 "Upptäck sex stycken utvalda vita och mousserande viner med vin- & resejournalisten Asa Johansson. Hon besöker oss från Florens, med sina unika vinkunskaper" /695 kr	29 ITALIENSK FYRARÄTTERS MIDDAG 17:00-20:00 "Mat- och vinskatter från Sicilien" /1 195 kr	30 HANDS-ON MATLAGNING FÖR FAMILJEN 18:00-20:00 "Lilla pastabagaren: Färsk äggpasta" /295 kr

DU KAN ANMÄLA DIG TILL VÅRA KURSER GENOM ATT MAILA OSS

LASCUOLA@EATALY.SE  
VI KAN MAX TA EMOT 18 PERSONER

[eataly.se](http://eataly.se)



ÄT BÄTTRE  
DELA BÄTTRE  
f @eatalysthlm