

LIVE ITALIAN OPERA & COOKING DINNER SHOW

TOWNS OF ITALY TOURIST HUB & COOKING SCHOOL | ROMA

Sulle note delle più celebri melodie italiane, un format esclusivo fonde l'alta cucina a una performance musicale d'eccezione. L'accoglienza ha inizio con un aperitivo di benvenuto, immerso in un repertorio di grandi classici interpretati dal vivo per inaugurare l'evento in un'atmosfera suggestiva.

Il cuore della serata è lo show cooking: lo chef svela i segreti della pasta fresca artigianale, permettendo di godersi la preparazione tra racconti culinari e intrattenimento sonoro. La selezione musicale è curata per accompagnare ogni momento, alternando iconiche arie d'opera ai capolavori della canzone d'autore.

Il percorso si conclude con la degustazione del gelato artigianale offrendo un momento di relax e convivialità che unisce il piacere della tavola al fascino intramontabile della cultura musicale italiana.

TIPOLOGIA DI ATTIVITÀ

Esperienze di intrattenimento Food & Beverage

PERSONE Min / Max 36

DURATA 2 Ore

LINGUA Inglese, Italiano

DATA E ORA Apr/Mag/Ago/Nov/1-15 Dic/Gen/Feb: SAB/LUN
Giu/Lug/Set/Ott: SAB/LUN/GIO
7PM

INCLUSI

- Aperitivo di benvenuto
- Performance dal vivo con un cantante d'opera e un pianista
- Live cooking show di pasta fresca tenuto da uno chef professionista
- Pasto completo con ricette stagionali
- Vino, bevande analcoliche e acqua inclusi
- Brindisi finale con limoncell

NOTE

- In caso di ritardo superiore a 10 minuti, non sarà possibile garantire lo svolgimento completo dell'esperienza. In tale circostanza, non è previsto alcun rimborso, parziale o totale.
- Opzioni vegetariane e ricette alternative sono disponibili esclusivamente previa comunicazione al momento della prenotazione
- Le attività non sono idonee per ospiti celiaci
- I partecipanti di età inferiore ai 18 anni devono essere accompagnati da almeno un adulto

MOZZARELLA TASTING EXPERIENCE

TOWNS OF ITALY TOURIST HUB & COOKING SCHOOL | ROMA

Un evento culinario dedicato alla scoperta di prodotti d'eccellenza, tra degustazioni guidate e momenti di cucina dal vivo. Sotto la guida di esperti e professionisti, l'esperienza celebra la Mozzarella di Bufala Campana DOP, esplorandone la storia e le diverse consistenze in abbinamento a ricotta e salumi selezionati.

Il percorso è arricchito da un approfondimento sul vino: un rosato di Pantelleria presentato da un sommelier che ne racconterà origini e caratteristiche. L'evento prosegue con la preparazione live della pasta curata dallo chef e si conclude con l'assaggio di un gelato artigianale, in un susseguirsi armonioso di sapori.

Questo format alterna assaggi e dimostrazioni tecniche, risultando ideale per incontri aziendali, viaggi incentive e gruppi privati.

TIPOLOGIA DI ATTIVITÀ

Esperienze di intrattenimento Food & Beverage

PERSONE	Min 10	Max /
DURATA	3 Ore	
LINGUA	Inglese, Italiano	
DATA E ORA	Su Richiesta	

INCLUSI

- Degustazione guidata di Mozzarella di Bufala Campana DOP in diverse consistenze, con ricotta e salumi selezionati
- Degustazione di un vino rosato di Pantelleria, curata da un sommelier
- Show cooking: preparazione della pasta dal vivo con uno chef professionista
- Assaggio di pasta fresca e gelato artigianale
- Vino della casa e bevande analcoliche inclusi
- Consigli pratici per ricreare la pasta e il gelato a casa

NOTE

- In caso di ritardo superiore a 10 minuti, non sarà possibile garantire lo svolgimento completo dell'esperienza. In tale circostanza, non è previsto alcun rimborso, parziale o totale.
- Opzioni vegetariane e ricette alternative sono disponibili esclusivamente previa comunicazione al momento della prenotazione
- Le attività non sono idonee per ospiti celiaci
- I partecipanti di età inferiore ai 18 anni devono essere accompagnati da almeno un adulto

ITALIAN CLASSIC MIXOLOGY DEMONSTRATION

TOWNS OF ITALY TOURIST HUB & COOKING SCHOOL | ROMA

I grandi classici della mixology italiana sono i protagonisti di questa esperienza, pensata per chi vuole scoprire i segreti dietro la creazione di cocktail per un aperitivo perfetto. Sotto la guida di un bartender, i partecipanti potranno osservare da vicino le tecniche di miscelazione, scoprendo l'equilibrio tra gli ingredienti e l'importanza della presentazione attraverso una dimostrazione dal vivo.

L'attività prosegue con la degustazione dei cocktail preparati durante la sessione, accompagnati da focaccia artigianale e una selezione di salumi di qualità.

Concepito come un momento informale ma ricercato, questo format unisce dimostrazione pratica e assaggi, offrendo un'introduzione piacevole e conviviale al mondo della miscelazione italiana.

TIPOLOGIA DI ATTIVITÀ

Esperienze di intrattenimento Food & Beverage

PERSONE	Min 10	Max /
DURATA	2 Ore	
LINGUA	Inglese, Italiano	
DATA E ORA	Su richiesta	

COCKTAILS & FOOD PAIRING

- Negroni
- Americano
- Spritz
- Bellini
- Sbagliato
- Campari Shakerato
- Focaccia artigianale
- Selezione di Salumi

INCLUSI

- Sessione guidata da un bartender professionista
- Dimostrazione e degustazione dei grandi classici della mixology italiana
- Aperitivo con focaccia artigianale e selezione di salumi
- Consigli pratici per ricreare i cocktail a casa

NOTE

- In caso di ritardo superiore a 10 minuti, non sarà possibile garantire lo svolgimento completo dell'esperienza. In tale circostanza, non è previsto alcun rimborso, parziale o totale.
- Opzioni vegetariane e ricette alternative sono disponibili esclusivamente previa comunicazione al momento della prenotazione
- Le attività non sono idonee per ospiti celiaci
- I partecipanti di età inferiore ai 18 anni devono essere accompagnati da almeno un adulto

HANDS-ON ITALIAN APERITIVO

TOWNS OF ITALY TOURIST HUB & COOKING SCHOOL | ROMA

Sotto la guida di un bartender professionista, i partecipanti prendono parte attiva alla preparazione di alcuni dei cocktail più iconici, imparando le tecniche, le proporzioni e l'equilibrio necessari per realizzare miscele intramontabili.

Dal Negroni allo Spritz, fino al Bellini e agli altri classici dell'aperitivo, ogni ospite preparerà il proprio drink per poi gustarlo insieme a focaccia artigianale e una selezione di salumi scelti.

Un format rilassato e coinvolgente che unisce pratica, assaggi e consigli del mestiere, offrendo un'introduzione dinamica alla cultura della miscelazione italiana in un clima di totale convivialità.

TIPOLOGIA DI ATTIVITÀ

Esperienze di intrattenimento Food & Beverage

PERSONE Min 10 Max /

DURATA 2.5 Ore

LINGUA Inglese, Italiano

DATA E ORA Su richiesta

COCKTAILS & FOOD PAIRING

- Negroni
- Americano
- Spritz
- Bellini
- Sbagliato
- Campari Shakerato
- Focaccia artigianale
- Selezione di Salumi

INCLUSI

- Workshop con un bartender professionista
- Preparazione pratica e degustazione dei grandi classici della mixology italiana
- Aperitivo con focaccia artigianale e selezione di salumi
- Consigli pratici per ricreare i cocktail a casa

NOTE

- In caso di ritardo superiore a 10 minuti, non sarà possibile garantire lo svolgimento completo dell'esperienza. In tale circostanza, non è previsto alcun rimborso, parziale o totale.
- Opzioni vegetariane e ricette alternative sono disponibili esclusivamente previa comunicazione al momento della prenotazione
- Le attività non sono idonee per ospiti celiaci
- I partecipanti di età inferiore ai 18 anni devono essere accompagnati da almeno un adulto

CRAFT & HOMEMADE MIXOLOGY

TOWNS OF ITALY TOURIST HUB & COOKING SCHOOL | ROMA

Oltre la semplice preparazione dei cocktail, esplorando l'anima più artigianale dell'aperitivo italiano, guidati da un bartender professionista, i partecipanti non solo realizzeranno i drink più iconici, ma impareranno a creare i propri ingredienti, partendo dalla preparazione di succhi freschi fatti al momento per personalizzare ogni ricetta.

L'attività mette al centro la manualità e la cura dei dettagli, dalla tecnica di miscelazione alla presentazione finale. Dopo il lavoro dietro il bancone, l'esperienza prosegue con la degustazione dei cocktail creati, abbinati a focaccia calda e una selezione di salumi, in un momento di totale relax dedicato alla mixology d'autore.

TIPOLOGIA DI ATTIVITÀ

Esperienze di intrattenimento Food & Beverage

PERSONE	Min 10	Max /
DURATA	3 Ore	
LINGUA	Inglese, Italiano	
DATA E ORA	Su richiesta	

COCKTAILS & FOOD PAIRING

- Negroni
- Americano
- Spritz
- Bellini
- Negroni Sbagliato
- Campari Shakerato
- Focaccia artigianale
- Selezione di Salumi

INCLUSI

- Workshop con un bartender professionista
- Preparazione e degustazione di grandi classici della mixology e succhi artigianali
- Aperitivo con focaccia fatta in casa e selezione di salumi
- Consigli pratici per ricreare i cocktail e le basi analcoliche a casa

NOTE

- In caso di ritardo superiore a 10 minuti, non sarà possibile garantire lo svolgimento completo dell'esperienza. In tale circostanza, non è previsto alcun rimborso, parziale o totale.
- Opzioni vegetariane e ricette alternative sono disponibili esclusivamente previa comunicazione al momento della prenotazione
- Le attività non sono idonee per ospiti celiaci
- I partecipanti di età inferiore ai 18 anni devono essere accompagnati da almeno un adulto

SPIRITS & LIMONCELLO EXPERIENCE

TOWNS OF ITALY TOURIST HUB & COOKING SCHOOL | ROMA

Un viaggio sensoriale nel mondo dell'aperitivo, dove distillati, aromi e preparazioni artigianali sono i veri protagonisti. Questa esperienza invita gli ospiti a passare dietro il bancone per scoprire il carattere dei cocktail classici e dei liquori fatti in casa, guidati da un bartender professionista che ne svelerà tecniche, equilibrio e segreti creativi.

Oltre alla preparazione dei drink più iconici, i partecipanti realizzeranno uno sciroppo artigianale per personalizzare i propri cocktail e si cimenteranno nella creazione della propria bottiglia di limoncello da portare con sé. L'attività si conclude con la degustazione, accompagnata da focaccia fatta in casa e una selezione di salumi, in un'atmosfera vivace che unisce gusto, manualità e convivialità.

TIPOLOGIA DI ATTIVITÀ

Esperienze di intrattenimento Food & Beverage

PERSONE	Min 10	Max /
DURATA	4 Ore	
LINGUA	Inglese, Italiano	
DATA E ORA	Su richiesta	

COCKTAILS & FOOD PAIRING

- Negroni
- Americano
- Spritz
- Bellini
- Sbagliato
- Campari Shakerato
- Limoncello
- Focaccia artigianale
- Selezione di Salumi

INCLUSI

- Workshop con un bartender professionista
- Preparazione e degustazione di grandi classici della mixology e Limoncello
- Degustazione con focaccia artigianale e selezione di salumi
- Una bottiglia di Limoncello da portare a casa
- Consigli pratici per ricreare i cocktail a casa

NOTE

- In caso di ritardo superiore a 10 minuti, non sarà possibile garantire lo svolgimento completo dell'esperienza. In tale circostanza, non è previsto alcun rimborso, parziale o totale
- Opzioni vegetariane e ricette alternative sono disponibili esclusivamente previa comunicazione al momento della prenotazione
- Le attività non sono idonee per ospiti celiaci
- I partecipanti di età inferiore ai 18 anni devono essere accompagnati da almeno un adulto



LIVE COOKING SHOW 1

TOWNS OF ITALY TOURIST HUB & COOKING SCHOOL | ROMA

La cucina si trasforma in un palcoscenico, protagonista la tradizione della pasta romana. Gli ospiti sono invitati a godersi la performance di uno chef professionista, scoprendo dal vivo i gesti, i segreti e i racconti che rendono uniche le ricette classiche della nostra cultura.

Il format è pensato per chi vuole vivere l'eccellenza culinaria come un'esperienza sensoriale completa, dove l'osservazione delle tecniche professionali e il racconto dello chef precedono il momento della degustazione condivisa. Il ritmo della cucina e la narrazione dei piatti trasformano il pasto in un evento dinamico, capace di unire intrattenimento e alta gastronomia.

TIPOLOGIA DI ATTIVITÀ

Esperienze di intrattenimento Food & Beverage

PERSONE /

DURATA 2.5/3 Ore

LINGUA Inglese Italiano

DATA E ORA Tutti i giorni
11:00 AM | 6:30 PM

INCLUSI

- Show cooking dal vivo con uno chef professionista
- Degustazione di tutti i piatti preparati durante la performance
- Bevande Incluse
- Alternative per regimi alimentari specifici disponibili su richiesta

MENU

Antipasto – Selezione di salumi e formaggi accompagnati da confetture, miele e pane artigianale
Primo Piatto – Risotto Cacio e Pepe, mantecato direttamente nella forma di pecorino
Secondo Piatto – Saltimbocca alla romana con contorno di misticanza
Dessert – Crumble con crema di ricotta e confettura di visciole

NOTE

- In caso di ritardo superiore a 10 minuti, non sarà possibile garantire lo svolgimento completo dell'esperienza. In tale circostanza, non è previsto alcun rimborso, parziale o totale.
- Opzioni vegetariane e ricette alternative sono disponibili esclusivamente previa comunicazione al momento della prenotazione
- Le attività non sono idonee per ospiti celiaci
- I partecipanti di età inferiore ai 18 anni devono essere accompagnati da almeno un adulto



LIVE COOKING SHOW 2

TOWNS OF ITALY TOURIST HUB & COOKING SCHOOL | ROMA

Un'esperienza coinvolgente che celebra la cucina romana attraverso il racconto e il gusto. In un contesto conviviale, un professionista dà vita a un menù completo, svelando le tecniche, le tradizioni e gli aneddoti che si celano dietro i piatti più iconici della capitale.

Il format è concepito per chi desidera vivere l'eccellenza culinaria da una prospettiva privilegiata, lasciandosi conquistare dal ritmo della cucina e dalla maestria dello chef. In questo evento live, la cura di ogni gesto tecnico e la narrazione d'autore si fondono, offrendo il piacere di assistere alla nascita di un piatto d'autore prima di dividerlo a tavola.

TIPOLOGIA DI ATTIVITÀ

Esperienze di intrattenimento Food & Beverage

PERSONE /

DURATA 3 Ore

LINGUA Inglese Italiano

DATA E ORA Tutti i giorni
11:00 AM | 6:30 PM

MENU

Selezione di primi

- Ravioli ripieni di ricotta e pecorino, serviti su crema di zucca e guanciale croccante
- Mezze maniche, mantecate direttamente nella forma di pecorino

Dessert

- Gelato artigianale al cioccolato con croccante di nocciole

INCLUSI

- Show cooking dal vivo con uno chef professionista
- Degustazione di tutti i piatti preparati durante la performance
- Bevande Incluse
- Alternative per regimi alimentari specifici disponibili su richiesta

NOTE

- In caso di ritardo superiore a 10 minuti, non sarà possibile garantire lo svolgimento completo dell'esperienza. In tale circostanza, non è previsto alcun rimborso, parziale o totale.
- Opzioni vegetariane e ricette alternative sono disponibili esclusivamente previa comunicazione al momento della prenotazione
- Le attività non sono idonee per ospiti celiaci
- I partecipanti di età inferiore ai 18 anni devono essere accompagnati da almeno un adulto



LIVE COOKING SHOW 3

TOWNS OF ITALY TOURIST HUB & COOKING SCHOOL | ROMA

Questa serata nasce per celebrare l'incontro tra la cucina e il piacere di stare insieme. Non è una lezione, ma una vera cena d'ispirazione romana dove ogni portata prende vita sotto gli occhi degli ospiti: lo chef, dal vivo, trasforma materie prime d'eccellenza in piatti iconici, curandone ogni dettaglio e raccontandone l'origine e l'equilibrio.

Mentre la cucina si anima di profumi e gesti tecnici, l'atmosfera resta quella di un incontro tra amici: un momento sospeso dove il gusto si unisce alla narrazione, lasciando agli ospiti solo il piacere di conversare, brindare e lasciarsi conquistare da un menù servito con eleganza.

TIPOLOGIA DI ATTIVITÀ

Esperienze di intrattenimento Food & Beverage

PERSONE /

DURATA 3 Ore

LINGUA Inglese Italiano

DATA E ORA Tutti i giorni
11:00 AM | 6:30 PM

MENU

Antipasto – Insalatina di cavolo viola con sesamo tostato e crostini al Brie

Primo Piatto – Risotto alla crema di carciofi con scaglie di Grana Padano

Secondo Piatto – Arista di maiale alle prugne servita con misticanza

Dessert – Gelato alla vaniglia con coulis ai frutti rossi

INCLUSI

- Show cooking dal vivo con uno chef professionista
- Degustazione di tutti i piatti preparati durante la performance
- Bevande Incluse
- Alternative per regimi alimentari specifici disponibili su richiesta

NOTE

- In caso di ritardo superiore a 10 minuti, non sarà possibile garantire lo svolgimento completo dell'esperienza. In tale circostanza, non è previsto alcun rimborso, parziale o totale.
- Opzioni vegetariane e ricette alternative sono disponibili esclusivamente previa comunicazione al momento della prenotazione.
- Le attività non sono idonee per ospiti celiaci
- I partecipanti di età inferiore ai 18 anni devono essere accompagnati da almeno un adulto