



Slow Food®
Corridonia



Venerdì 7 Marzo 2008 ore 20,45
Chienti e Secchia:
due territori a confronto.
Il Lambrusco incontra la Galantina....

CENA DEGUSTAZIONE

presso l'Osteria de **“I BEATI PAOLI”**
via Cavour, 105/107 - Corridonia

Menu:



Antipasto : Crostini con Crema di Parmigiano Reggiano* e Fegatini di Pollo alle Noci su letto di Misticanza.

Primo : Cappelletti* nel brodo della Galantina.

Secondo : Galantine del Chienti (Morrovalle, Corridonia e Loro Piceno) con Amaricante di Rugni lessi e Gelatina alla Rapa Rossa, Zollette di Parmigiano Reggiano* con Aceto Balsamico* di Modena, Tigelle* di Frignano con Ciabuscolo di Visso e battuto di Lardo alle Erbe;

Dolce: Cacioni di Ricotta dei Sibillini al mistrà Varnelli.

Vini: *Lambrusco Grasparossa* e Melitites Cantina Belisario.*

** Prodotti di Castelvechio, Medio Appennino Modenese.*

Prezzo per la cena € 30,00

Prenotazioni entro il 06 Marzo (max 30 posti)

☎ - (0733_433235) - (347_3032433) - (333_6730041).