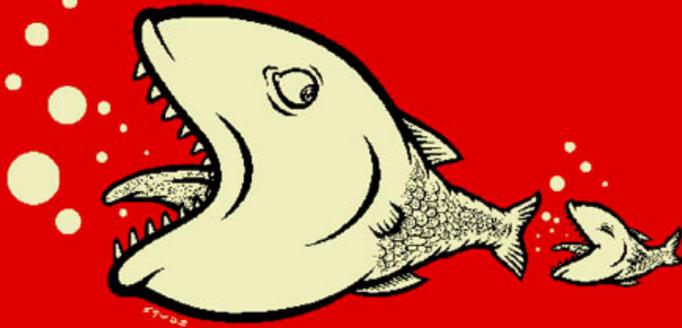


0498



Slow Food®

Corridonia



Slow Food'

Ancona

Venerdì 15 FEBBRAIO 2008 ore 20,45
Lo STOCCAFISSO (Qualità RAGNO)
A TAVOLA

CENA DEGUSTAZIONE

preparata dal Cuoco Michele Maccione
della Condotta Slow Food di Ancona

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

Menu:

Antipasto : Mousse di Stoccafisso alla Michele.

Primo : Mezze Maniche Del Verde con sugo rosso di Stoccafisso.

Secondo : Stoccafisso all'Anconetana con Patate e Misticanza;

Dolce: Crostate alla Marmellate d'uva Montepulciano *scrucchjate*.

Vini: *Verdicchio di Matelica doc 2006 Cantina Belisario, Rosso Conero Julius Cantina Strologo.*



Prezzo per la cena € 35,00

Prenotazioni entro il 13 Febbraio (max 30 posti)

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