



Slow Food®
Corridonia

“PORCO CORPO”: La **FILOSOFIA** del **MAIALE**
nella **STORIA** e nella **CULTURA**
GASTRONOMICA ITALIANA.

CENA DEGUSTAZIONE

e

RIFLESSIONI a cura del Prof. *Evio Hermas Ercoli*.

VENERDI 3 FEBBRAIO 2006 ORE 21,00

Ristorante “La Nicchia”

(via Veneto, 5 Colbuccaro di Corridonia)

Menu

Antipasto

- ⌘ Crescia con *li sgrisci*;
- ⌘ Coppa in testa;
- ⌘ Coratelle saltate con cipolla e rosmarino;
- ⌘ Bruschette con *ciavuscolo* di fegato;
- ⌘ Lenticchie con zampetti;

Primo

- ⌘ Polentone alla carbonara;
- ⌘ Tagliatelle con ragù di Maiale.

Secondo

- ⌘ Costine scottadito, Fegatini con alloro, Salsicce;
- ⌘ Verdure di stagione.

Dolce

- ⌘ Dolce della casa con Sapa.

Vini: Falerio e Rosso Piceno della Cantina De Angelis.

Prezzo: per i Soci Slow Food € 28,00, per i non Soci € 30,00.

Prenotazioni entro il 1 febbraio (max 80 posti)

☎ 0733_202803 – 333_6730041– 347_3032433