



Slow Food®
Corridonia

Mercoledì 17 GENNAIO 2007 (S. Antonio Abate)
“PORCO CORPO_2”: La **FILOSOFIA**
del **MAIALE** nella **STORIA** e nella **CULTURA**
GASTRONOMICA ITALIANA.



CENA DEGUSTAZIONE e RIFLESSIONI
a cura del Prof. **Evio Hermas Ercoli.**

presso il ristorante **“I BEATI PAOLI”**
via Cavour,105 - Corridonia

Menu:

Antipasto : Crescia con Ciccioli; Affettati e Coppa in testa*; Lenticchie e Zampetti al finocchietto selvatico; Fegatini con velo e alloro*.

Primo : Polenta con Costine e Salsiccia; Tagliatelle al Vino Cotto con ragù di Maiale.

Secondo : Costine scottadito, Braciola di Prosciutto e Porchetta al limone.

Contorni : Verdure grigliate miste.

Dolce: Crema al Vin Santo con Madeleines.

* Prodotti a cura della Macelleria Ruggeri Giacomino.

Vini: *Gaudeo* bianco Chardonnay delle Marche Ciu Ciu, *Baccus* Rosso Piceno Ciu Ciu, *Sommo* Vernaccia Colli di Serrapetrona.



Prezzo per la cena € 30,00

Prenotazioni entro il 15 Gennaio (max 30 posti)

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