

8900



Slow Food



Slow Food®
Corridonia

Venerdì 14 NOVEMBRE 2008 ore 20,45

CENA INDIANA



Degustazione a cura di Carole Chapman

presso l'Osteria de "I BEATI PAOLI"

via Cavour, 105/107 – Corridonia

Menu:

ANTIPASTO: POPPADUMS WITH MANGO CHUTNEY AND LIME PICKLE

(Poppadum con marmellata Indiana) SHEEKH KEBAB WITH RAITA (Polpettone di manzo con salsa di yogurt, aglio e cetriolo)

PRIMO: VEGETABLE SAMOSAS WITH TOMATO AND ONION CUTNEY (Ravioli di pasta fritta ripieni di verdure con salsa di pomodori e cipolle)

SECONDO: CHICKEN TIKKA MASALA (Pezzi di Pollo marinato in yogurt con spezie tandoori, zenzero fresco, aglio e limone poi arrostito in forno).

CONTORNI: TARKA DAAL (Lenticchie cotte con cumino, cipolle, aglio e spezie)

BRINJAL BHAJI : AUBERGINES COOKED AS AT THE LAKE PALACE HOTEL

UDAIPUR (Melanzane grigliate e poi cotte con pomodori e spezie alla Hotel Palazzo Udaipur) ALOO

GOBI POTATOES AND CAULIFLOWER COOKED WITH SPICES AND

TOMATOES (Patate e cavolfiore cotto con spezie e pomodori)

BASMATI RICE – (riso Basmati)

KULFI INDIAN ICE CREAM FLAVOURED WITH PISTACHIO NUTS (Gelato tipico dell'India con pistacchi)



Birra Artigianale La Rocca Manerba

Prezzo per la cena € 32,00

Prenotazioni entro il **13** Novembre

☎ (0733_433235) – (333_6730041).