



Slow Food®
Corridonia



DAI SENSI AL SENSO: ALLA (RI)SCOPERTA DELLE BIODIVERSITA' ATTRAVERSO GLI ORTAGGI DEL MACERATESE.

CENA DEGUSTAZIONE

e

RIFLESSIONI sull'ACQUA e l'OLIO.

VENERDI 25 NOVEMBRE 2005 ORE 21,00

Ristorante "Le Briciole Di Pollicino"

(via G.Falcone, 27/29 Casette Verdini – Pollenza)

Menu

Antipasto

- ⌘ Sformatino di Finocchio di San Claudio con fonduta di Pecorino di Visso;
- ⌘ Gobbo di Trodica alla parmigiana
- ⌘ Rugni strascinati con Crostone integrale e passata di Broccoli

Primo

- ⌘ Lasagnetta di Ricotta, Zucca, Sellaro di Treia e Tartufo di Visso
- ⌘ Maltagliato di Farro con Porcini e Verza.

Secondo

- ⌘ Zuppa di Legumi

Dolce

- ⌘ Mousse di Castagne e Sapa.

Abbinati vini della Cantina de Il Pollenza.

Olio a cura dell'Associazione Amici del Piantone di Mogliano

Prezzo € 25,00

Prenotazioni ☎ 0733_201710 – 333_6730041– 347_3032433

