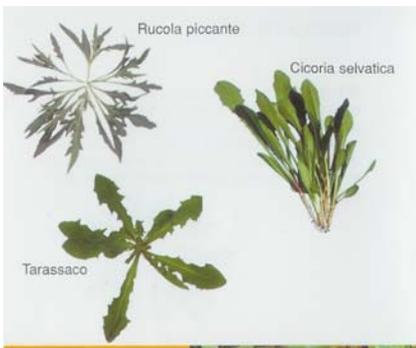





Slow Food[®]
Corridonia

Sabato 12 MAGGIO 2007 ore 21,30
L'OLIO e LA MISTICANZA.



CENA DEGUSTAZIONE

(dopo il Laboratorio del Gusto del pomeriggio)

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

Menu:

Antipasto: Frittatina con Spinacio Cornuto e Erba Cipollina, Vellutata di Misticanza della Nonna; Crecia con Misticanza Amaricante all'Aceto Balsamico.

Primo: Polenta di Roveja con Asparagi; Risotto al Tarassaco.



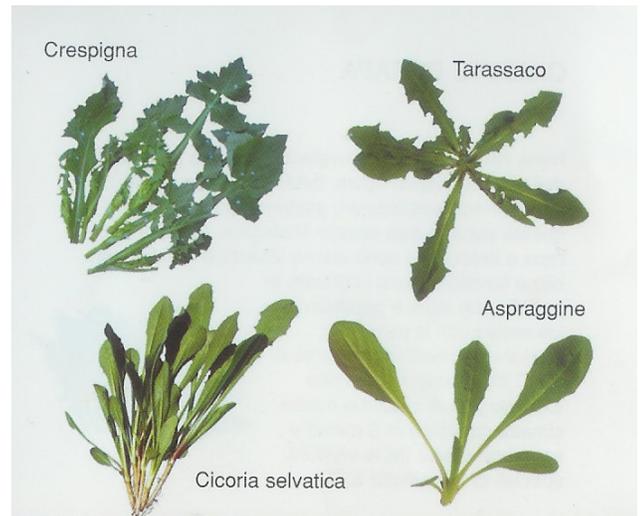
Secondo: Polpettine fritte di Spinacio Cornuto e di Erbe Spontanee varie; Crostini di pane fritto alle Erbe.

Contorni: Pastellati di Erbe Spontanee, Insalate di Misticanza, Verdure grigliate.

Dolce: Panna cotta alla Menta.

- Le Erbe Spontanee sono prodotti dell'azienda Pimpinella & C. di Amandola.

Vini: *EVOE Passerina Offida Doc Ciu Ciu, Le Merlettaie Pecorino Offida Doc Ciu Ciu, Vernaccia dolce Riserva Rocchi.*



Prezzo per la cena € 20,00

Prenotazioni entro il 10 Maggio (max 30 posti)

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

