



Slow Food®

Corridonia

www.slowfoodcorridonia.it

Domenica 16 GENNAIO 2011 ore 13,00

“PORCO CORPO 6^a edizione”:

La **FILOSOFIA** del **MAIALE** nella
STORIA e nella **CULTURA**
GASTRONOMICA ITALIANA.



PRANZO DEGUSTAZIONE

presso l'Osteria **“I BEATI PAOLI”**
via *Grazie, 71* – Corridonia (MC)

Menu:

Antipasto: Tagliere di Norcineria (*Ciabuscolo al finocchietto, Coppiette, Lonza, Salame bastandone, Salamela di Fegato, Coppa di Testa e Salsiccia fatta in Osteria*) con Vellutata di Finocchi allo Zenzero, Ricotta A latte intero Fontegranne e Crescia con Ciccioli

Primi: - Chitarrine con ragù rosso di Cotechino

- Cannelloni di Maiale panati con brodo di Rapa Rossa;

Secondi : - Stinco di Maiale al Finocchietto Selvatico

- Salsiccia dell'Osteria in Crosta

- Prosciutto cotto al forno a legna aromatizzato alle erbe

Contorni: Cavolo nero con Pancetta e Misticanza di Agrumi di stagione.

Dolce: Torta di gelato al Pistacchio ricoperta di Crema Chantilly

Vini : *Blink* (vino spumante rosato da uve di Vernaccia nera Cantina Colli di Serrapetrona), *Orgiolo* (Doc Lacrima di Morro d'Alba Cantina Marotti Campi), *San Carro* (Marche IGP Cantina Ciu Ciu), *Yellow & Sweet* (Moscato parzialmente fermentato da uve di Verdicchio di Matelica Cantina Belisario).

Prezzo per il pranzo € 30,00

Prenotazioni entro il 16 Gennaio

☎ (0733 43 32 35) – (333 6730041)

The Evolution of Man
Well-Adapted to Starvation :
Poorly Adapted to Overnutrition

