

appetitosamente Festival Regionale del Buon Cibo

"Aggiungi un posto a tavola"

Menù "Le bontà di casa nostra"

Preparato dai Signori Michela e Mattia

<u>Antipasti</u>

Formaggio del pastore con miele locale
Salsiccia e olive
Frittata di cipolle
(preparata con le uove delle nostre galline e le cipolle rosse della Marmilla)
Frattaglie con cipolla e olive

Primi

Malloreddus conditi con "petza de satitzu" (carne di salsiccia)...come lo faceva nonna

Secondi

Maiale arrosto servito su foglie di mirto Pecora in umido alle erbe aromatiche delle campagne siddesi

Contorno

Verdure di stagione

Frutta

Melone

Dolce

Gateau di mandorle

Acqua e vino

(Tutte le pietanze sono preparate con ingredienti delle nostre aziende agricole secondo le antiche ricette di famiglia) "La genuinità della nostra terra è servita in tavola"

Costo 30,00

La cena si svolge in via Fiume



appetitosamente Festival Regionale del Buon Cibo

"Aggiungi un posto a tavola"

Menu "Tesori dell'orto"

Preparato dalle Signore Michela e Mattia

<u>Antipasti</u>

Formaggio del pastore con miele locale
Frittata di cipolle
(preparata con le uove delle nostre galline e le cipolle rosse della Marmilla)
Bruschetta olio, pomodoro e basilico
Verdure gratinate

Primi

Malloreddus con pomodoro fresco e basilico

Secondi

Parmigiana di verdure Legumi (ceci e lenticchie) rosolati con cipolle, zucchine e pomodori

Contorno

Verdure miste

<u>Frutta</u>

Melone

Dolce

Gateau mandorle

Acqua e vino

(Tutte le pietanze sono preparate con ingredienti delle nostre aziende agricole secondo le antiche ricette di famiglia) "La genuinità della nostra terra è servita in tavola"

Costo30,00

<u>La cena si svolge in via Fiume</u>

I Bambini sino a 3 anni non pagano,

dai 4 ai 12 anni pagano euro 15.00

Vi preghiamo di segnalare intolleranze o allergie alimentari.

Ricordiamo che la cena verrà servita quando tutti gli ospiti si saranno seduti a tavola.