

appetitosamente Festival Regionale del Buon Cibo

"Aggiungi un posto a tavola"

Menu "Sapori e profumi della casa dei nonni"

Preparato dalle Signore Paola e Gabriela

Antipasti

Prosciutto e melone
Carpaccio di zucchine
Pomodori ripieni (cucinati al forno e ripieni di pane raffermo, uova, basilico e spezie)
Tianeddus di carasau con Humus di ceci
Melanzane fritte in pastella con uova di galline felici

Primi

Marraconis de cibiru al sugo di galletto ruspante (la pasta è fatta a mano con semola prodotta in Marmilla)

Secondi

Pecora & pomodoro secco di Siddi (tocchetti di pecora in umido con pomodori secchi e erbe aromatiche)

Galletto alla griva con il mirto della Giara di Siddi

Contorno

Cipolle locali al forno

Dolce

Seada con miele di sulla della Marmilla

Acqua e vino. Pane di semola cotto nel forno a legna tradizionale

Costo 30,00

La cena si svolge in via Cagliari



appetitosamente Festival Regionale del Buon Cibo

"Aggiungi un posto a tavola"

Menu "Dall'orto al piatto"

Preparato dalle Signore Paola e Gabriela

<u>Antipasti</u>

Formaggi con confettura di frutta
Carpaccio di zucchine
Pomodori ripieni (cucinati al forno e ripieni di pane raffermo, uova, basilico e spezie)
Tianeddus di carasau con Humus di ceci
Melanzane fritte in pastella con uova di galline felici

Primi

Marraconis de cibiru con melanzane e pomodori (la pasta è fatta a mano con semola prodotta in Marmilla dal grano S. Cappelli)

Secondi

Melanzane al forno con cuore morbido di formaggio Sfoglie di zucchine gratinate

Contorno

Cipolle locali al forno

Dolce

Seada con miele di sulla della Marmilla

Acqua e vino. Pane di semola cotto nel forno a legna tradizionale

Costo 30,00

La cena si svolge in via Cagliari

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.