



Slow Food®  
Monti Sibillini

# Una marchigiana... a cena!!



Sabato 2 Aprile 2011 - ore 20.30

Agriturismo Agra Mater

C.da Monti, 3 - Colmurano

Tartara di scamone a coltello con crudità di verdure, pesto di olive e arancio con cialda di pane.

Guanciola brasata al rosso Piceno su polentina di mais otto file.

Cannellone con coda di bue al vapore, spinaci saltati, burro al timo e pecorino dei Sibillini.

Tagliatelle tirate a mano con umido marchigiano.

Bollito (lingua, punta di petto, muscolo) con erbe di campo strascinate e salse.

Bavarese al caffè con cuore di zafferano e miele, crema allo zabaione

Caffè e tartufino di fondente 66% al Varnelli.

Amaro Sibilla e Mistrà Varnelli

Buon  ..

Vini Azienda Saputi Alvaro :

Castro Vecchio Colli Maceratesi Ribona D.O.C.

Castro Vecchio Rosso Piceno D.O.C.

Abate Pallia I.G.T. Marche Rosso

pulit  ..

e giust  ..

Il costo della serata è di € 32,00 per i soci e di € 35,00 per i non soci.

Le prenotazioni dovranno pervenire entro il 29 Marzo 2011 ai miei recapiti.