

La Cucina Povera

Cene di Cucina della Tradizione

Itinerario del gusto
nei ristoranti castellinesi

13 luglio

cena a tema presso

HOSTERIA IL MALANDRONE

ANTIPASTO

Frittata di cipolle e asparagi e affettati misti locali
Crostinino di fegato e mix pan in zuppo

PRIMO PIATTO

Maccheroni - Maltagliati con sugo di coniglio
Zuppa lombarda della nonna

SECONDO PIATTO

Baccalà con ceci - Uova trippate - Trippa castellinese

DOLCE

Frittelle di riso

Menu che prevede, oltre ad antipasto e dolce, la scelta tra un primo ed un secondo tra quelli proposti
Prezzo del menu €35,00 a persona escluso vini

Le pietanze potranno essere abbinare ai vini del produttore locale Il Castello del Terriccio e del produttore locale Azienda Poggio Marchino di Vittorino Giordano Crivello

INFO E PRENOTAZIONI 050699723

20 luglio

cena a tema presso

OSTERIA LE BADIE

ANTIPASTO

Assaggio di baccalà con i ceci e Crostinino di paracuore

PRIMOPIATTO

Maccheroni al sugo di coniglio

SECONDO PIATTO

Coniglio fritto con verdure fritte

DOLCE

Anelli di farina dolce con ricotta

Il costo del menu è di € 30,00 a persona escluso i vini
Le pietanze potranno essere abbinare ai vini del produttore Knauff di Campo alle Sughere con possibilità di miscita a bicchiere.

INFO E PRENOTAZIONI 050699767

12 Luglio

cena a tema presso

RISTORANTE IL POGGETTO

PRIMO PIATTO

Stracottata

SECONDO PIATTO

Fritto di pollo, coniglio bracioline e verdure

DOLCE

tronco

Prezzo del menu € 25,00 a persona escluso vini

Le pietanze potranno essere abbinare ai vini della cantina di Campo alla Sughera del produttore Knauf e della cantina Etrusca del produttore locale Tenimenti Carvin

INFO E PRENOTAZIONI 050695205

18 e 25 luglio

cena vegetariana a tema presso

Il Merendacolo di Angela

ANTIPASTO

Pane inzuppo

PRIMO PIATTO

chionzi al sugo di porro e zuppa lombarda

SECONDO PIATTO

Uova trippate

DOLCE

pinolata e Vin Santo

Prezzo del menu € 22,00 a persona escluso vini
Le pietanze potranno essere abbinare ai vini del produttore locale Azienda Poggio Marchino di Vittorino Giordano Crivello

INFO E PRENOTAZIONI 3403375426

23 Luglio

Cena a tema presso

La Bottega di Papacqua

ANTIPASTO

Ova trippate

PRIMO PIATTO

Stracottata

SECONDO PIATTO

Bracioline rifatte con contorno di cavolo strascicato

DOLCE

Frittelle di riso

Prezzo della cena € 35,00 a persona vini esclusi
4 vini in abbinamento € 15,00

Al menu saranno abbinati i vini del produttore locale Fattoria Kappa.

INFO E PRENOTAZIONI 3914144556