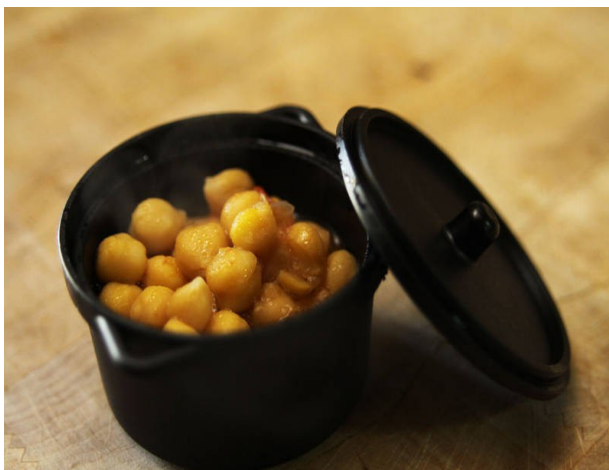


Le "Chiocchie di Slow Food " a Palazzo Baldini



Ristorante Font'Artana

Continua il nostro percorso per conoscere le realtà territoriali di livello: Stelle Michelin, Chiocchie Slow Food, Alleanza Cuochi.

Ora tocca a **Font'Artana** di Picciano che, meritatamente, si è conquistata l'appellativo di punto di riferimento della cucina abruzzese.

La cucina è gestita dal titolare Antonio con la moglie Cristina e la preziosa collaborazione di nonna Concetta che fa riverere in ogni piatto la vera cucina tradizionale abruzzese.

Il menù della serata:

- **autunno abruzzese nel piatto (4 antipasti caldi)**
 - **tajarill e cece sultano in bianco**
 - **pasta alla mugnaia**
 - **rotolino di pancetta di capra**
 - **lattarola**

in abbinamento vini delle aziende:

- **Az.Agr. San Lorenzo - Castilenti (TE)**
- **Torre Dei Beati - Loreto Aprutino (PE)**

lunedì 22 ottobre ore 20,30

Agriturismo Palazzo BALDINI -via Boncellino, 170 – BAGNACAVALLLO – RA

Il costo della serata : **42,00** euro per i soci e 48,00 euro per gli accompagnatori e gli amici non soci

Le prenotazioni per i soli 50 posti disponibili possono effettuarsi telefonando al 347 4524084 oppure scrivere slowfoodbassaromagna@gmail.com

www.slowfoodgodo.it

Il menù della serata potrebbe subire variazioni in funzione della reperibilità delle materie prime

L'eventuale utile verrà inteso come contributo all'associazione Slow Food Godo Bassa Romagna C.F.:91019080398