

## Le "Chiocchie di Slow Food " a Palazzo Baldini



### **Osteria Ophis**

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

Ora tocca all' **Osteria Ophis** di Offida che, meritatamente, si è conquistata l'appellativo di punto di riferimento della cucina del territorio offidano..

Lo Chef Daniele Maurizio Citeroni, ha ricavato il ristorante all'interno delle ex stalle di Palazzo Alessandrini. La sua cucina è saldamente ancorata alla tradizione locale e si basa su materie prima di grande qualità che lo chef ama reperire e selezionare personalmente.



Il menù della serata:

- **pancotto che diventa tombolo**
  - **galantina e giardiniera**
  - **uovo e pomodoro**
  - **stracetti in brodo**
  - **cannelloni al cucchiaio**
- **il pollo arrosto con patate e insalata dell'Ophis ( foto)**
  - **come un funghetto offidano**

**in abbinamento:**

- **4 vini selezionati dall'Osteria**

**Lunedì 19 marzo ore 20,30**

Agriturismo Palazzo BALDINI -via Boncellino, 170 – BAGNACAVALLO – 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](mailto:slowfoodbassaromagna@gmail.com)

[www.slowfoodgodo.it](http://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