



Slow Food[®]
Godo e Bassa Romagna

Pesce Azzurro e... Tanto Gusto !



Pesce povero, ingrediente spesso bistrattato, ma in grado, se trattato nel modo giusto, di dare vita a piatti ricchi di gusto e di proprietà. Per conoscere meglio la semplicità e la ricchezza di questo pesce ci troveremo

Mercoledì 19 giugno ore 20:30

Circolo Portuali

via Provinciale Standiana, 38 – Savio di Ravenna

Cena preparata dallo staff del Circolo con il seguente menù:

- **antipasto con pane bruscato con alici**
- **primo con spaghetti alle cozze**
- **secondo di pesce azzurro ai ferri e pesce azzurro fritto**
- **contorno di salicornia in due versioni**
- **ciambellone**

In abbinamento, i vini di **Tenuta Casali**:

- **Villa Zappi Rubicone Igt Bianco Spumante Brut**
- **Valleripa Romagna Albana Docg**

La serata viene proposta a **35,00 euro** per i soci Slow Food, 39 euro per i non soci.

La **prenotazione** è limitata a 60 partecipanti e va effettuata **ENTRO IL 15 GIUGNO**

Per informazioni e prenotazioni: slowfoodbassaromagna@gmail.com

NB: il menù potrebbe subire variazioni in riferimento alla reperibilità delle materie prime sul mercato