



Slow Food®  
Godo e Bassa Romagna

Le "Chioccioline di Slow Food" a Palazzo Baldini



# Osteria del Vicolo Fatato

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

Ora tocca all'**Osteria del Vicolo Fatato** di Piglio (Fr) che, meritatamente, si è conquistata l'appellativo di punto di riferimento della cucina ciociara.

E' un ristorantino tipico che si trova a Piglio, piccolo paesino della Ciociaria, il classico locale fatto per chi non è abituato alla frenesia ed alla poca attenzione per la qualità, Pompeo e Nadia, proprietari di questo ristorante, sono l'esempio di cosa significhi lavorare con passione e grazie proprio a questa passione riescono ad elaborare dei piatti sfiziosi e di qualità che farebbero invidia ai grandi chef.

Il menù della serata:

- **antipasti misti con prodotti territoriali di stagione e presidi Slow Food**
  - **zuppa di scorzonera, ceci e baccalà**
  - **fettuccine alla ciociara**
- **lonza di maiale con caffè di cicoria con prugne secche**
- **coscio di bufalino alle bacche con "stravecchio" e cicorietta ripassata**
  - **crostata di ricotta e confettura di visciole**

**Il pane è fatto in casa e in abbinamento verranno serviti vini di produttori locali**

**Lunedì 11 febbraio - ore 20,30**

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

Il costo della serata : **42,00** euro per i soci e 46,00 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