

21 aprile 2017 ore 21.00

La Ripa Ristorante Museo

Slow Food day

Antipasti:

Timballino di baccalà islandese, broccolo aprilatico di Paternopoli  e peperone crusco

Ricottina di Montella infornata, lardo Irpino e asparagi

Primi piatti:

Zuppa di fagioli di Controne  crostini di pane, origano fresco e olio Ravece a crudo

Raviolone di scarola e pinoli in guazzetto di olive Taggiasche

Secondo piatto:

Hamburger di salsiccia di Castelpoto  verdure di campo stufate e chips di mais

Formaggi Carmasciano e caciocavallo podolico

Dolce:

Cono di ricotta manteca su salsa al rum e granella di pistacchi

Vino:

Aglianico e Fiano di Paternopoli – Az. Agr. Annamaria Perillo



Prezzo: Euro 30,00 a persona
Per i soci Slow Food: Euro 25,00 a persona
Prenotazione obbligatoria



Borgo medievale - Rocca San Felice (AV)
Tel. 0827.215023 - 347.2389097
www.ristorantemuseolaripa.it

Referente Slow Food:
Donato Merola 339.6212827