

SERATE DI ARTE CULINARIA

a cura dell'Associazione Palio del Duca

Presso il Ristorante "La Piazzetta"
"I Calanchi" C.da Verrame 1
Ripatransone



Venerdì 19 Febbraio Serata del Baccalà

Filetto di baccalà in manto di guanciaie
Insalatina capriccio e gocce di balsamico
vellutata di ceci e baccalà al buon olio di frantoio
Sgonfiotto di baccalà e cannellini

Mezzi rigatoni al battuto di baccalà, capperi e olive
taggiasche

Baccalà in umido con patate

Bianco mangiare ai frutti di bosco

VINO,ACQUE MINERALI, BIBITE ,CAFFE'

Giovedì 18 Marzo Serata del Bollito

Trionfo di coppa e lingua al dressing di mosto
cotto e giardiniera della casa
Tegolino di lenticchie e salsiccia bollita
uovo "ripieno"

Stracciatella in brodo di gallina

Gran bollito di: bianco costato, lingua, gallina e
cotechino con patate e carote all'erba cipollina

Mousse al cioccolato

VINO,ACQUE MINERALI, BIBITE ,CAFFE'

Venerdì 23 Aprile Serata Selvaggia

Ventaglietto di petto d'anatra alla Stefany con
mousse di robiola al papavero
Selezione di salumi selvaggi con cacciananza
Zuppetta rustica al battuto di guanciaie

Pappardelle al ragù di germano reale

Spezzatino di cinghiale in salmì con cicorietta
selvatica soffritta

Semifreddo al caffè con salsa al cioccolato

VINO,ACQUE MINERALI, BIBITE ,CAFFE'



**Venerdì 28 Maggio
Serata dell'Orto**

Lonzino nostrano con crudità di prataioli all'agro
prosciutto, mele verdi e grana
Frittatina ai sapori dell'orto

Risotto al prosecco, punte di asparagi e fondue di
taleggio
Nidi di rondine gratinati in salsa Mornay

Stufato di manzo al Pecorino con funghi trifolati e
verdure di campo saltate

Bavarese alla vaniglia con coulis di fragole e
mentuccia

VINO,ACQUE MINERALI, BIBITE ,CAFFE'



**Venerdì 25 Giugno
Serata Trinfo del mare**

Trionfo di frutta fresca e secca
Flute di prosecco con olive di pesce dorate e
croccanti

Tartare di salmone all'erba cipollina
insalatina dell'Adriatico
Polentina di farro ai gamberi
Saute di cozze e vongole alla marinara

Risotto al nero di seppia e piselli
Spaghetti ai gamberi e zucchine

Cernia in bellavista con patate rosolate e olive
taggiasche

Sorbetto al limone
Dolcetti di Forasteria

VINO,ACQUE MINERALI, BIBITE ,CAFFE'



**Venerdì 30 Luglio
Serata del Sottobosco**

Trionfo di frutta fresca e secca
Carpaccio di maialino, sapa e caprino speziato
Involtino di asparagi e guanciale
Formaggio di fossa e miele

Timballo alla rusticana
Mezzi paccheri al battuto di grasso e magro,
erbette e ricotta di grotta

Stinco di vitello al forno con crema di ceci e
cipolla
insalata di arance, olive e finocchietto

Parfait alla vaniglia con salsa di frutti di bosco

VINO,ACQUE MINERALI, BIBITE ,CAFFE'