



A cena con l'esperto

Salvatore Ceccarelli

già docente di Genetica e Miglioramento Genetico

Mercoledì 29 Novembre 2017 ore 19,30

Ristorante Sabya, Grottammare

Agricoltura, ambiente, cibo e salute.

Focus sui Grani e Miscugli

introduce

Dott.ssa Renata Alleva,

Specialista in Scienza dell'Alimentazione (ISDE)

Saranno con noi

Durante la serata avremo il piacere di ospitare e farvi conoscere alcuni produttori biologici marchigiani, che grazie al loro prezioso lavoro ci offrono prodotti sani e proteggono e valorizzano

il nostro territorio

**Cooperativa Agricola di Comunità
Roccamadre**

Coste del Sole (Iesi)

Amurri&Foglini (Petricoli)

La Casetta Bio (Massignano)



Menu BiO

Aperitivo di benvenuto

Pizzette saporite, pinzimonio e melograno fizz

Antipasti

Insalatina del mare e dell'orto autunnale

Polentina ai funghi cardoncelli

Crema di zucca, i suoi semi e crostini di pane alla salvia

Primo piatto

Linguina "Rocca Madre" al sugo di panocchie

Secondo piatto

Piccola pescatrice alla brace e salmoriglio con patate e cime di rapa

Dessert

Semifreddo alle nocciole e salsa al cioccolato

Vini dell'Azienda Agricola Aurora

Costo: 28 euro

**E' richiesta prenotazione:
0735-581153**