



TERRA MADRE DAY 2010

Cagliari, venerdì 10 dicembre 2010

Ristorante Sa Piola della Vecchia Trattoria (Vico S. Margherita 3, Cagliari)

Per cominciare

*Insalata di moscardini con "l'orzo perlato dall'Ecuador"
Cialde di lenticchie con la pancetta affumicata croccante
Insalata di "fagioli allegri e fagioli neri dall'Ecuador"*

Primi piatti

piatti composti e secondi piatti

*Zuppa di funghi cardoncelli, imbutini, finferli, parenti e porcini con la "Quinoa Real dalla Bolivia"
"Cous Cous della Palestina" con verdure e Ghisadu
Pollo al curry con le verdure ed il "riso basmati dall'India"
Bue rosso del Montiferru con noci dell'Amazzonia e Anacardi dal Senegal*

Dolce

*Mattonella di frolle di Quinoa al caffè del Nicaragua con le fave di cacao della Repubblica dominicana
Caffè arabica dell'Etiopia e Tisana della Terra*

Vini in abbinamento

*Chenin Blanc del Sudfrica
Cabernet Sauvignon del Cile
Carmenere del Cile*

Prezzo: Soci Slow Food € 40

Non Soci € 45

Soci Slow Food Giovani € 30

Soci slow Kids € 15

I prezzi indicati comprendono 5 euro che saranno devoluti dal ristoratore al Progetto Mille Orti in Africa

La prenotazione va fatta direttamente presso Sa Piola al numero 070 666 714