

Cena regionale con i piatti che hanno fatto la storia in Calabria

24 Marzo 2023

ore 20



Dove

Faenza - Casa Spadoni - Via Granarolo, 97/99

Tel. 0546 697711

info@casaspadoni.it

Descrizione

A Casa Spadoni arrivano tutti i venerdì di marzo le Cene Regionali - Grand Tour Gastronomico d'Italia, appuntamenti nel segno della tradizione per riproporre i piatti che hanno fatto la storia della gastronomia popolare del Bel Paese.

Le proposte, a cura della cucina di Casa Spadoni, potranno essere ordinate singolarmente e abbinare ai piatti del menu classico del ristorante.

Ogni sera, in abbinamento, verrà proposto un vino della regione protagonista, selezionato dal Sommelier Andrea Spada.

Si comincia venerdì 3 marzo con la cucina del Piemonte, per poi passare, nei venerdì successivi a: Sicilia, Umbria, Calabria e Veneto.

Di seguito le proposte delle singole serate:

VENERDI' 3 MARZO - PIEMONTE

Carpaccio marinato di filetto di Fassona, tartufo bianchetto e olio E.V.O. 20€;

Agnolotti del Plin con sugo d'arrosto 16€;

Bonet 6€

VENERDI' 10 MARZO - SICILIA

Cavatelli alla Norma al cartoccio 14€

Cosciotto di agnello ripieno con prosciutto e scamorza affumicata 25€

Cassatelle ripiene di ricotta 6€

VENERDI' 17 MARZO - UMBRIA

Torta al formaggio accompagnata da capocollo e giardiniera all'olio E.V.O. 12€

Strangozzi alla norcina 14€

Ciaramicola umbra all'alchermes 5,50€

VENERDI' 24 MARZO - CALABRIA

Fileja all'uncinetto con sugo di cipolla rossa di Tropea e scaglie di pecorino 14€

Filetto di suino nero di Calabria, pipi e patate e olio all'nduja 18€

Pitta china con frutta secca e miele 5,50€

VENERDI' 31 MARZO - VENETO

Crostini di polenta al radicchio tardivo Trevigiano, cubi di soppressa e funghi freschi 12€

Casunziei all'ampezzana, ripieni di barbabietola 15€

Tiramisù con savoiardi artigianali 6€

redazione Ravenna eventi