



Slow Food[®] Ticino

vi invita a

INCONTRIAMO I CUOCHI DELL'ALLEANZA

Giovedì 20 febbraio 2025, alle 19.00
Al Grotto dell'Ortiga a Manno

Continua la serie degli appuntamenti con i membri dell'Alleanza dei cuochi di Slow Food.

Questa volta saremo accolti da Antonio e Barbara, che da diversi anni gestiscono il loro ritrovo, punto di incontro e di riferimento per gli amanti della cucina buona e genuina.

Una proposta collaudata, con un'osteria che fin dall'inizio ha condiviso i principi della nostra associazione.

Menu

Antipasto

- insalatina tiepida di foio
- cicitt di capra
- carciofi alla romana, cotti nel tegame
- sformato di zucca con salsa alle noci

Secondo

- uccelli scappati (involtini di maiale con prosciutto, pancetta e salvia)
- peposo di cinghiale del Malcantone
- contorni: risotto zafferano e/o polenta

Dolce

- sorbetti fatti in casa di uva americana e mandarino
- bocconcini di torta di pane



Slow Food[®] Ticino

Per chi desidera un menu vegetariano, l'offerta può essere ampliata con un'insalata di finocchi e arance, come antipasto, e con polpette caserecce, lenticchie e verdure bio di stagione, come piatto principale.

Costo del menu: per i soci di Slow Food fr. 56.- per il menu con carne e fr. 50.- per la variante vegetariana; per i simpatizzanti rispettivamente fr. 65.- e fr. 60.-

Le iscrizioni vanno fatte entro venerdì 14 febbraio a franco.lura@me.com, specificando se si opta per la variante vegetariana.