



Ristorante Vecchia Ilva

Territorio, ricerca e tradizioni sono i tre elementi da cui noi traiamo ispirazione. La Trattoria Vecchia Ilva offre ai propri clienti piatti della tradizione regionale, preparati con prodotti della filiera sarda, selezionati dopo una lunga ricerca sul territorio sardo e provenienti principalmente da piccole produzioni locali, assolutamente in linea con il Contest "food for change: a tavola con Garibaldi". Il menù proposto vuole far conoscere il personaggio Garibaldi nei suoi "mille" volti, attraverso la cucina:

*- l'antipasto **Tri – colore** ci racconta la storia dell'Eroe dei due mondi che tanto ha dato alla nostra Italia affinché diventasse unita.*

*- lo **Zimmino** è la tipica zuppa di pesce maddalenina, con radici liguri e francesi: il piatto rappresenta il legame che Garibaldi aveva con la propria terra e quanto, nelle tradizioni locali, abbia trovato rifugio.*

*- la **ricotta, il miele e la pompia** che compongono il dessert, nel loro semplice e raffinato accostamento, sono i tre ingredienti che, forse, più di tanti altri, rappresentano la Sardegna e chiudono un percorso gastronomico fatto di sapori, storia e tradizioni.*

Buon viaggio nella bellissima Sardegna con Garibaldi

Il menù

Antipasto

Tri – colore

(tris di crostini: crostino con baccalà mantecato e pomodorini confit, crostino con ragù di pomodori e cipolle all'agro, crostino al pesto di basilico con corona d'acciuga)

Piatto Principale

Zimmino su crostini allo zafferano al profumo d'arancia

(Rivisitazione della Bouillabaisse: zuppa di pesce e crostacei locali secondo disponibilità pescheria)

Dessert

Spuma di ricotta al miele e pompia con granella di mandorle tostate

*Vini in abbinamento (facoltativo) **Malvasia di Bosa***



giugnoslow
la rivoluzione comincia a tavola



Pane: Panetteria Benatti – La Maddalena

Frutta e ortaggi: Ortofrutta Conte – La Maddalena - provenienza Sardegna.

Pinoli: Gruppo DAC distribuzione S.P.A.

Pesce e crostacei: Pescheria Barrant – La Maddalena - provenienza Sardegna.

Pomodori: Casar s.r.l. – Cagliari - provenienza Sardegna.

Ricotta: Casa del Formaggio – La Maddalena - provenienza Sardegna.

Zucchero: Gruppo DAC distribuzione S.P.A.

Miele e Pompia: Enoteca Gialisio – La Maddalena - provenienza Sardegna.

Malvasia di Bosa: Enoteca Gialisio – La Maddalena- provenienza Sardegna.




Slow Food
Cagliari Gallura Nuoro Ogliastra
Sassari-Alghero Terre Oristanesi


Garibaldi Agricoltore
Ambiente, Paesaggio, Identità

ASSOCIAZIONE CUOCHI PROVINCIA

GALLURA

