



Ristorante l'Avventura

“Il menu proposto si ispira alle tecniche di conservazione del prodotto utilizzate all’epoca dell’eroe dei due mondi. Infatti, l’antipasto proposto ha come base le acciughe che, notoriamente, venivano conservate sotto sale e/o affumicate e che oggi vengono proposte in chiave moderna, con una rivisitazione delle tecniche di cottura e preparazione.

Il primo piatto proposto, invece, si ispira alla preparazione di pasta fresca racchiudendo, al suo interno, i prodotti ed i sapori che, notoriamente, venivano utilizzati da Garibaldi come, ad esempio, pomodori, ravanelli e olive.

Il nostro percorso culinario termina con la preparazione di un dessert a base di ricotta sarda, con pera caramellata e pan di spagna al cioccolato che rivisita la classica ricetta del dessert alla luce dei prodotti spesso consumati dal Nostro Eroe.”

IL MENÙ

Acciughe in diverse consistenze con marmellata di agrumi e lenticchie

Bottone di pasta fresca con spinaci al profumo di mare e pane saporito

Mousse di ricotta e pere con pan di spagna al cioccolato

Caffe

€ 30,00 per pax





Elenco dei produttori delle materie prime utilizzate per la preparazione del menù, in linea con il regolamento del Contest:

Pere, ciliegie, lenticchie ecc... frutta e verdura in generale "LE TERRE DEL CAMPIDANO DI SPANU SABRINA";

Acciughe. "Cooperativa pescatori La Caletta";

Ricotta e formaggi utilizzati: "F.Ili Puddu" – "Arborea";

