



Per il mese dedicato a Garibaldi e per rimanere coerenti alla nostra filosofia ed a quella del contest, abbiamo deciso di proporre delle ricette già presenti nel nostro menù, stagionalmente, che vadano a contrastare gli sprechi. Inoltre proveremo ad omaggiare tale periodo storico con vari riferimenti e determinate tipologie di cottura, rimanendo fedeli alle letture di tale epoca, come "GARIBALDI le mie memorie" e "MIO PADRE", incentreremo la cucina sulle cotture basse, sull'utilizzo del miele come condimento e dolcificante, come nel caso del dolce, invece, rimarremo direttamente dentro l'azienda agricola di Garibaldi riproponendo esclusivamente le sue materie prime ed i suoi derivati

Il menù

Antipasto (in base al pescato giornaliero)

ZUPPETTA O GUAZZETTO DI MOLLUSCHI

(polpetti, calamari e seppie)

Con l'utilizzo di pomodori molto maturi, scorze di agrumi stagionali e crostone di pane casareccio raffermo

Piatto Principale

"CIURASCO" PER CLELIA

Controfiletto di scottona sarda al taglio con miele in cottura e ritagli di pecorino

Dessert

"CANDELA"

Dolce creato senza zucchero con ricotta di pecora, pane raffermo, melone giallo e bianco, miele ed olio EVO

Vini in abbinamento BOVALE sfuso, cantina Mogoro

(vitigno dal gusto morbido, vena acida, gradevolmente tannico)



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

Indicare per ciascun produttore la denominazione e la provenienza

Azienda agricola Saba Sebastiano (Villacidro) pomodori, agrumi, patate, miele

Azienda agricola Aresu (Palau) pomodori, frutta

Biancu Paolo e Danilo (Buddusò) ricotta di pecora e formaggio pecorino

Filiera Bortigalesa (Bortigali) Manzo

Cantina Di Mogoro (Mogoro) vino

