

I formaggi dei presìdi Slow Food... secondo lo chef

In degustazione 7 formaggi rari, tutelati da Slow Food, espressioni del territorio da cui provengono, raccontati da Michele Grassi.

A questi formaggi saranno dedicati altrettanti piatti nati dalla creatività dello Chef Andrea Erbacci



ph Fabio Liverani

PRINCIPII

Ruota dei formaggi

Pecorino del Matese PAT (Molise)

Macagn PAT (Piemonte)

Marzolina PAT (Lazio)

Sa Fresa de Attonzu PAT (Sardegna)

Schiz PAT (Veneto)

Conciato di San Vittore PAT (Lazio)

Raviggiolo dell'Appennino Tosco-Emiliano PAT (Emilia-Romagna)

Ristorante Casa Artusi

Lunedì 25 novembre 2019 ore 20,00

€ 32 in abbinamento 2 calici di vino

INFO e PRENOTAZIONI

0543748049

ristorante@casartusi.it

MENU

Finocchi gratinati al forno con il MATESE

Risotto MACAGN e pepe

Bruschetta con olive taggiasche, MARZOLINA, alici e olio al peperoncino

Al contadin non far sapere quanto è buono il FRESA con le pere

Polenta di Mais Biancoperla e SCHIZ

Pane CONCIATO e miele

Dolce al Raviggiolo

Serata guidata da **Michele Grassi**, critico gastronomico esperto di tecnologia casearia e
Maestro Assaggiatore ONAF

In collaborazione con **Roberta Terrigno** Maestro Assaggiatore ONAF