



GIOVEDÌ 5 APRILE 2018 ore 20,30

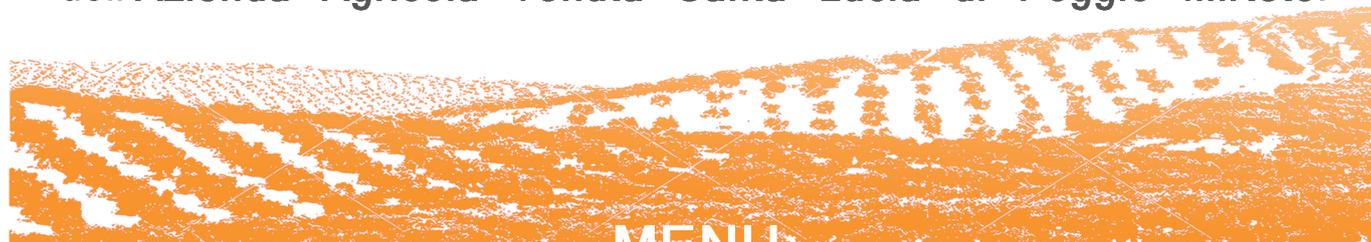
SMART HOTEL

Piazza Indipendenza, 13bis

Una serata all'insegna delle eccellenze enogastronomiche dell'antico territorio della Sabina in collaborazione con l'Azienda Agricola F.Ili Nesta di Magliano Sabina.

Una degustazione guidata di formaggi :
dal Fior di latte alla Provolone Affumicata,
passando attraverso lo Straccheggio,
un Provolone stagionato ed una Caciotta di latte ovino.

Compagni di viaggio della degustazione saranno i vini dell'Azienda Agricola Tenuta Santa Lucia di Poggio Mirteto.



MENU

ANTIPASTO

Lonza,

Prosciutto crudo stagionato 18 mesi tagliato a mano,
Bruschetta di pane integrale a lievitazione naturale, cotto a legno,
condita con Olio Extravergine di Oliva Sabina Dop

FORMAGGI IN DEGUSTAZIONE

Fior di latte
Straccheggio
Provolone stagionato 2 mesi
Caciotta ovina 4/5 mesi
Provolone affumicata

PRIMO

Cannelloni ricotta e spinaci
Assaggio di Porchetta cotta a legna

DESSERT

Ricotta al forno con cioccolato e pere

**QUOTA di PARTECIPAZIONE Soci ONAF 25€, NON Soci 30€
POSTI LIMITATI**

Prenotazioni entro e non oltre il 31/03/2018 via mail a
roma@onaf.it



www.onaf.it/roma



Tenuta Santa Lucia