

## Colto e mangiato alla bottega di Stigliano

Scritto da Fileria Corta

Martedì 06 Novembre 2012 02:51 - Ultimo aggiornamento Martedì 04 Dicembre 2012 16:26

---



### **Colto e magiato.**

Le cene a tema della bottega di Stigliano.

Prezzo fisso: 20 euro bevande escluse. E' necessaria la prenotazione allo 0577 345624 o all'indirizzo [cucina@labottegadistigliano.it](mailto:cucina@labottegadistigliano.it)

### **Giovedì 8 novembre ore 20.00**

#### **Cena a indovinello**

*con le maestre d'erbe dell'associazione Erbandando*

Scopri la ricetta segreta dell'amaro di Erbandando e vinci una ceramica artigianale di Silvia Ghelardini di Urban Clay!

#### Menu:

crema di zucca aromatica;

tortelli ripieni di ricotta e erbe selvatiche (borragine, cicerbita, cicoria, ortica e spinacio selvatico);

stracotto al ginepro con sauté di cavolo, porri e mela;

insalata di campo;

alternativa veg: formaggi freschi con crema di frutta agrodolce;

strudel di mele con gelatina di rose e arance candite;

caffè solidale;

amaro segreto di Erbandando.

### **Sabato 10 novembre ore 20.00**

#### **Cacio e miele**

*con i produttori Cludio Cavazzoni, azienda agricola Campriano (pecorini), Francesco De Leo, Apiari del Santo e Gabriele Paludi, Apicoltura Montagnola.*

## **Colto e mangiato alla bottega di Stigliano**

Scritto da Filiera Corta

Martedì 06 Novembre 2012 02:51 - Ultimo aggiornamento Martedì 04 Dicembre 2012 16:26

---

### **Menu:**

carpaccio di pecorino su letto di insalata alla vinagrette di aceto di mele e miele di castagno;  
pennette in salsa di pecorino;  
arista al miele con cipollotti caramellati;  
crepes al formaggio cromatico e miele;  
caffè solidale.

### **Info e prenotazioni:**

tel. +39 0577 345624 - [cucina@labottegadistigliano.it](mailto:cucina@labottegadistigliano.it)