

San Guido 15 Dicembre 2018

Cena



in

Blues



Sinfonia
di
Colori
e
sapori

Vellutata di cavolo viola

Polpettine di polenta con pomodorini secchi e olive

Crostoni di cavolo nero

Crostini alle melanzane

Spiedini di finocchio, cipolla di tropea, peperoni



1° Atto: "Tanti" di zucca, funghi e patate



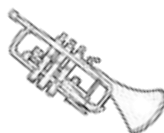
2° Atto:

"Tamburelli" di arrosto lardellato

al profumo di mirto e scorze di arancia

Grand
final:

La "Suite" di panettone con gelato al torrone



Ringraziamo con tutto il cuore, per aver reso questa cena una festa bella e buona:

Per la carne	Azienda Agricola “Guado al Tasso”
Per l’olio	Azienda Agricola “La Madonnina”
Per il caffè	“Caffè King”
Per il caffè	Cantiere “Filippi Lido”
Per verdure e frutta	“Cecina Frutta”
Per i buoni spesa	Coop di Donoratico
Per le zucche	Donatella De Luca
Per il vino	“Emporio Vino”
Per l’olio	“Fattoria S.Anna”
Per le verdure	Fuselli Carlo
Per i funghi	Gemignani Francesco
Per l’acqua	Ghilli e Severini
Per il lardo	“Gimail”
Per uova e pancetta	Sandri Federico
Per le verdure	Vetrini Silvano
Per le fotocopie	Moira Rossi
Per la consulenza	Filippo Rofi
Per la disponibilità e il prezioso contributo:	l’Enoteca Tognoni con il suo speciale Staff

Grazie a tutti voi per essere venuti e averci donato il vostro aiuto perché ancora tante mamme possano accogliere e custodire la vita!!! Arrivederci al prossimo anno!!!