



QUOTA DI PARTECIPAZIONE
EURO 25 A PESONA
BEVANDE INCLUSE

PRENOTAZIONI
INFORNO
06 567. 48. 35

SLOW FOOD ROMA
320 88 40 778

in FORNO®
PIZZA BIRRA & BRASSERIE

CORSO DUCA DI GENOVA 22L
00121 - LIDO DI OSTIA (RM)

**LA PIZZA DI INFORNO
INCONTRA**

SALUMI ARTIGIANALI DI SUINO ANTICO NERO D'ASPROMONTE

DALLE CARNI PREGIATE DEL SUINO ANTICO NERO D'ASPROMONTE, ALLEVATO ALLO STATO BRADO NEL SOTTOBOSCO DELL'OMONIMA ZONA DELLA CALABRIA. PROSCIUTTI E SALUMI ARTIGIANALI PER INTENDITORI, STAGIONATI A LUNGO, DAL SAPORE AUTENTICO E RICERCATO.

28 MARZO 2018 - 20:30

MENU

BURRATA ARTIGIANALE DI ANDRIA
SPALLA COTTA DI ANTICO NERO D'ASPROMONTE
PICCOLI PANI DI ANTICHI GRANI ALLE NOCCIOLE TOSTATE

BURRATA ARTIGIANALE DI ANDRIA
CAPOCOLLO AZZE ANCA 
CONFETTURA DI FICHI D'INDIA 
SU IMPASTO ANTICHI GRANI SENATORE CAPPELLI MACINATI A PIETRA

PATATE AL ROSMARINO
CACIOCAVALLO DI CIMINA' 
PANCETTA AFFUMICATA DI ANTICO NERO D'ASPROMONTE 
CREMA DI MOSTO COTTO
SU IMPASTO MULTICEREALE MACINATO A PIETRA

CARCIOFI ROMANESCHI
PECORINO ROMANO DOP
GUANCIALE DI ANTICO NERO D'ASPROMONTE
SU IMPASTO MULTICEREALE INTEGRALE MACINATO A PIETRA

MOUSSE ALLA LIQUIRIZIA AMARELLI

VINI

**(SONO IN CORSO LE DEGUSTAZIONI
PER LA SELEZIONE DEI VINI IN ABBINAMENTO)**