



Reggio Calabria, 27 Marzo 2019



ASSOCIAZIONE
ITALIANA DI
ARCHEOMETRIA

Museo Archeologico Nazionale
Reggio Calabria

I primí

Insalata di orzo perlato dello Stretto
con crudité di verdure marinate al bergamotto e gamberi

Cavatelli di pasta fredda "Triquedra"
*con pomodorino, zucchine, pinoli
melanzane, broccoli di "Nicastresi" e mozzarella*

Il Buffet

Suzzu di maiale in gelatina
Alici marinate agli aromi al piccante
Fragone con formaggio, uova e salame
Insalata di stocco di "Mammola" e patate
Arrosto con pomodoro e cipolla rossa di "Tropea"
Pesce sciabola ammollicato e pomodorino
Peperonata e carne trita aromatizzata al finocchietto
Polpettine di carne

Caponata alla calabrese
Involtini di melanzane, zucchine
Melanzane ripiene di carne e fritte
Terrina di sfoglia con carne trita e spinaci
Scrigno di sfoglia con verdure e ricotta
Frittate di: patate e cipolla, carciofi e verdure

Angolo Típico Calabrese

Pomodori secchi, melanzane, funghi e olive sott'olio
*'nduja, soppressata, schiacciata, salsiccia
capocollo e pancetta, pecorino dolce e peperoncino,
primo sale e treccione affumicato, caciocavallo
ricottine e bocconcini di mozzarelle ripiene e
aromatizzate*

Il Pane:

Antico – Pitta – Filone nero

Torta al bergamotto

Tagliata di frutta fresca di stagione

Angolo Beverage

Acqua minerale naturale e frizzante
Vino bianco e rosso Duale "Críserà"

La direzione della cucina e delle pietanze a cura dello
Chef Executive Tonino Mangano