





Viaggi
Circolo Eledrea

Associazione Culturale – Via Principessa Iolanda, 3 - 07100 – SASSARI – eledrea.circolo@virgilio.it
tel/fax +39 0795574162 - www.circoloeledrea.com  ci trovi su  facebook

Il Circolo Eledrea – via Grazia Deledda, 89/a - Sassari
propone per i Soci ARCI
Una cena a tema “Colori e sapori d'autunno”
Sabato 29 novembre 2014 - inizio alle ore 21,00



COLORI E SAPORI D'AUTUNNO

L'autunno è la stagione del paradosso. Se da una parte le giornate si accorciano e iniziano i primi freddi, dall'altra assistiamo a una vera e propria esplosione di colori dalle tonalità calde e vivaci. Si passa dal rosso dei melograni, al viola dell'uva, all'arancio della zucca e dei cachi, ai colori variopinti di mele e pere, e poi alle mille sfumature del marrone di noci, nocciole, castagne e funghi. Si passa dal giallo del mais al verde del kiwi e al bianco di porri e finocchi. L'autunno è la stagione dei legumi, quindi delle zuppe, ma l'immagine del bosco con i suoi colori e profumi è certamente l'autunno per eccellenza, ci riporta alla memoria scene antiche di caccia e di raccolta di funghi e castagne. Il Circolo Eledrea vi invita a una degustazione che ha i colori e i sapori di questa stagione.



MENU

ANTIPASTI

Carpaccio di verdure croccanti all'arancia.
(finocchi, arance, carciofi, olio, sale pepe, olive e pinoli)

Bocconcini di daino al profumo di sottobosco
(Carne di daino, frutti rossi, sedano, carote, cipolla rossa, vino rosso, alloro)

Insalata di cavolfiore agli agrumi
(cavolo, arance, aceto balsamico, olio d'oliva, mandorle tostate)

PRIMI

Zuppa di patate e funghi
(funghi porcini, patate, scalogno)

Lasagne al sugo di funghi misti
(lasagne, salsa ai funghi, parmigiano)

SECONDI

Bocconcini di cervo con polenta
(polpa di cervo, vino rosso, alloro, aglio, rosmarino, maggiorana, polenta)

Cinghiale alla maremmana con contorno di lenticchie rosse decorticate
(polpa di cinghiale, cipolla, sedano, carote, vino rosso, bacche di ginepro, chiodi di garofano, lenticchie rosse)

Lepre al cacao su un letto di cipolle cotte al forno
(polpa di lepre, aglio, carota, cipolla, sedano, carote, cacao amaro, brandy, prosciutto crudo)

FRUTTA DI STAGIONE

DESSERT

Torta con yogurt al limone alle mele caramellate

Vino rosso, Acqua n/g, caffè, carrellata di acquaviti aromatizzate.

Introduzione, intervallo e fine pasto... con musica in tema eseguita da Gigi Pintus (chitarra e voce)

➤ € 35,00

Solo su prenotazione al 333 6596074 o eledrea.circolo@virgilio.it

