

# Cena Biodinamica

IN VALTELLINA

Bianzone, 25 marzo ore 20.00



Altavilla

Altavilla  
di Anna Bertola  
Bianzone (SO)  
Via ai Monti, 46

per informazioni e prenotazioni:

Anna: 0342 72 03 55

Lucia: 335 7377 032

## menù a prenotazione obbligatoria entro il 15 marzo 2010

### DI CARNE

- Salumi e verdure sott'olio
- Risotto mantecato allo "spettinato"
- Fettuccine di farina e farro al ragout di carne
- Bollito misto con patate e carote
- Formaggi
- Crostata rustica di mele con farina di farro

### VEGETARIANO

- Sformatino di verdure con verdure sott'olio
- Risotto mantecato allo "spettinato" (con brodo vegetale)
- Fettuccine di farina di farro al ragout di verdure
- Quiche di verdure
- Formaggi
- Crostata rustica di mele con farina di farro

I prodotti usati sono esclusivamente biodinamici e biologici.

Il prezzo del menù è di **38€** vini compresi ed acqua km0.

Una parte del ricavato sarà devoluto in solidarietà.

### Sostenitori

Vini La Torre  
[www.la-torre.ch](http://www.la-torre.ch)



Confetture  
Qasi Galbusera  
Bianca  
[www.galbuserabianca.com](http://www.galbuserabianca.com)



Associazione  
More Maiorum  
[www.moremaiorum.org](http://www.moremaiorum.org)



**equoterra**  
POWERED BY MOOLTOO

A fine serata, su prenotazione, sarà possibile acquistare un sacchetto di prodotti biodinamici contenente:

- fettuccine di farro: 500gr
- Riso sbiancato: 1kg
- Caciotta pavese: 500g
- marmellata fichi e salvia: 90gr
- marmellata uva e menta: 90gr
- Melanzane in olio extra-vergine: 280gr

**27€**

**CENA@MOREMAIORUM.ORG**