



Il menu dell'alleanza dei cuochi

Il ristorante Sora Maria & Arcangelo

Aderisce all'Alleanza tra i cuochi e i Presidi Slow Food:

L'Alleanza è una grande rete solidale dove i cuochi incontrano e stringono un patto con i produttori dei Presidi Slow Food, impegnandosi a cucinare e valorizzare i loro prodotti.


I cuochi dell'Alleanza uniscono il piacere di realizzare grandi piatti alla responsabilità verso chi produce le materie prime. Per un cibo buono, ma anche genuino, naturale, pulito. E non solo: giusto, rispettoso verso chi lo ha prodotto, coltivato, allevato

I Presidi sono progetti di Slow Food che tutelano piccole produzioni di qualità da salvaguardare, realizzate secondo pratiche tradizionali



Susianella Del viterbese "Stefanoni" 


La tartare di manzo Piemontese
con battuto di cipolla rossa, uovo di quaglia e maionese alla senape

Cannelloni della Sora Maria ripieni al pasticcio di vitellone
gratinati al pomodoro San. Marzano dell' Agro Sarnese -Nocerino  Danicoop
e fior di latte di Morolo a latte crudo "Scarchilli"

Il Baccalà al tegame con la cipolla Giarratana  Fagone
con pomodorino del Piennolo uvetta e pinoli

Semifreddo ai pistacchi di Bronte  , canditi agli agrumi artigianali
biscotto di frolla bretone e cioccolato fondente Valrhona Guanaja

Dolcetti della casa
Escluse bevande
35.00 €

I questo locale si usa esclusivamente sale integrale di Trapani 
Il menù degustazione si intende per tutti i commensali della tavola