



Il menu dell'alleanza dei cuochi e delle Premiate trattorie Italiane

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



La susianella del Viterbese Az. Coccia 

Il panino con farine ai cereali fatto in casa
farcito con lingua di vitellone in salsa verde, uovo barzotto, cipolla rossa in agrodolce
e maionese di fagioloni di Vallepietra 

I ravioli olevanesi verdi

farцитi alla ricotta di Capra "Az. Agr. Le Caprette di Zsu"  ***orapi e pinoli***
mantecati al burro salato e salvia

La trilogia di Abbacchio Romano I.G.P.

Cotoletta di Abbacchio panata con chips di patate
Il coscio porchettato di abbacchio farcito alla mentuccia, pancetta e pecorino
Coratella di abbacchio alla campagnola con cipolle e leggero pomodoro

La granita cremolata di Gelsi nostrani con panna montata
e cialde fatte in casa

Dolcetti della casa

Escluse bevande

38.00 €

50.00 € con percorso di 4 bicchieri di vino del nostro territorio

Questo locale si usa esclusivamente sale integrale di Trapani 

Il menù degustazione si intende per tutti i commensali della tavola