

Sabato 19 marzo 2011, ore 20,30

LA PALAMITA

Il Primo Presidio Slow Food dell'Elba.

preparato dallo Chef Massimo Poli

(Taverna dei Poeti, Capoliveri)

In abbinamento con i vini di

Arrighi

La Palamita in Barattolo

Strigoli al sugo di Palamita con Olive de "I Due

Poderi" e Capperi delle Fortezze

*Salsicce di Palamita e Lardo di Colonnata con puré
di broccoli e patate*

*Torta al cioccolato e fichi con zabaione all'Aleatico
dell'Arrighi*

€20 soci Slow Food, €25 non-soci
per prenotare tel: 335 8393722 / 347 2741778

*Durante le serate, sarà possibile iscriversi all'associazione
Slow Food con una tessera a progetto valida 12 mesi al costo
di €25,00.*

Enoteca della Fortezza, all'interno delle Fortezze Medicee,
Portoferraio

Ingresso la sera in Via Scoscesa

www.enotecadellafortezza.com



Slow Food