

Ravenna,
dal 16 al 24 novembre



L'Acciuga Osteria



Menù

Antipasti



Rocher di fegatini di rana pescatrice, aglio nero di Voghiera e zuppa di ceci



Mantecato di merluzzo, polenta soffiata e polvere di alloro

Primo



Spaghetto al grano arso, alici e la loro colatura, pane fritto

Secondo



Come farei la bosega alla mugnaia

Dolce



La ciambella della tradizione, mousse di ricotta e fichi caramellati



Legenda del Recupero:



Mattarello
la Tradizione



Polpette
gli avanzi



Osso
quinto quarto di carni, pesci e verdure

Chef

Matteo Salbaroli



Food for Soul

#tempidirecupero

#tempidirecuperoweb

@tempidirecupero

www.tempidirecupero.it