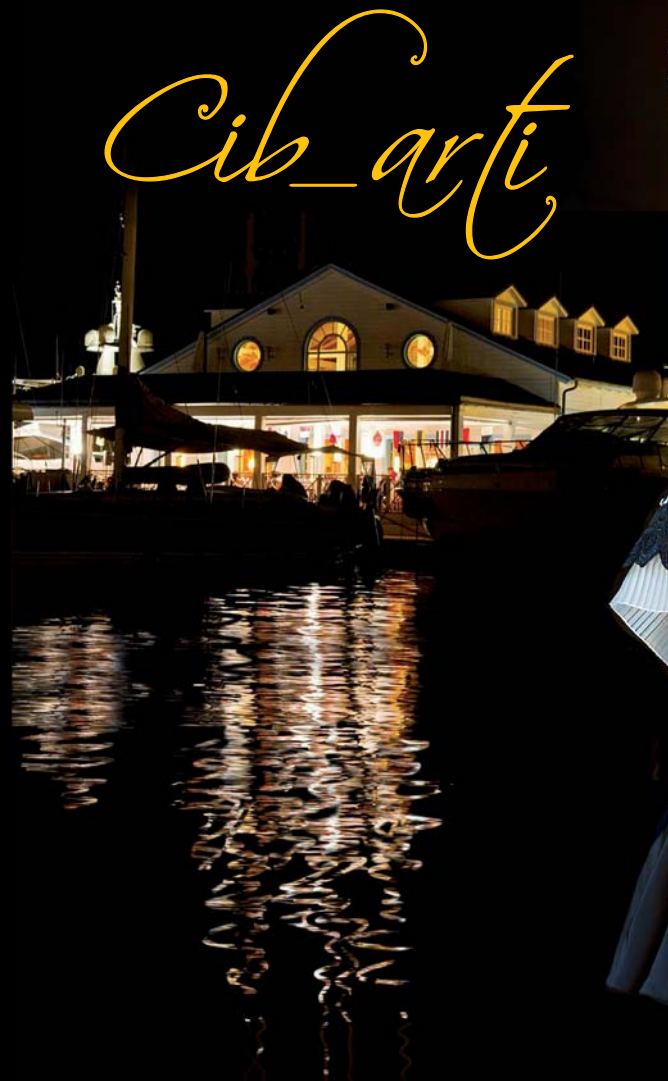




YACHT CLUB PORTO ROTONDO



Associazione Territoriale della Gallura



# Cib\_arti



Allevamenti Limousine Olbia - Carne - Marco Asara  
I Grani di Atlandite- Grano Monococco - Molino Rubino di Lorenzo Moi  
Ortaggi Km 0 - La Malghina - Emanuele Dettori  
Olio Padrongianus - Olio Extravergine d'Oliva - Emanuela Cafulli Marzano  
Perlanera - Cozze di Olbia - 4b di Bigi  
Tenute Gregu - Vini - Famiglia Gregu  
Seadas Mignon - Daniela Bacciu

Horos Gioielli di Cristian Patteri  
Atelier Sorelle Asole

Master Chef Escoffier - Piero Cancedda e Angelo Pittui

24|8|18

Porto Rotondo - Yacht Club  
ORE 21,00

*N*ella magnifica cornice dello Yachting Club di Porto Rotondo, una serata speciale in cui i Master Chef Discepoli di Escoffier cucinano utilizzando prodotti speciali del territorio Sardo che vengono raccontati da una storyteller, mentre tra i tavoli sfilano modelle che indossano abiti dell'Atelier Sorelle Asole e gioielli HOROS di Cristian Patteri.

*U*n'esplorazione dei sensi, un viaggio alla scoperta del gusto, del profumo e bellezza della vera Sardegna.

**Saluto del Presidente Yacht Club Porto Rotondo**  
Roberto Azzi

**Introduzione all'evento del Direttore Cna Gallura**  
Marina Deledda

**Presentazione Aziende e Master Chef Discepoli di Escoffier**  
Luana Scanu

*I buon cibo è il fondamento della vera felicità - Auguste Escoffier*

**Menu completo € 50,00**

Prenotazione obbligatoria - posti limitati  
Contattare Marina 345.7543152  
marina.deledda@cnaolbia.it

### Antipasti

CARPACCIO DI BUE GALLURESE CON VALERIANA E MELE ACERBE  
ZUCCHINE MARINATE AL MIELE DI CORBEZZOLO  
COZZE AL VAPORE CON OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

### Primo

VERDURE BRASATE CON SFOGLIA DI RISO VENERE  
MALLOREDDUS CON RAGÙ VEGETALE

### Secondo

ZUPPETTA DI COZZE CON CREMA DI PATATE NOVELLE  
VITELLO GALLURESE COTTO A BASSA TEMPERATURA CON PICCOLI LEGUMI

### Dolce

SEADAS MIGNON AL LIMONE  
ROLLATA DI SOFFICE PAN DI SPAGNA ALLA POMPIA

### Vini

ANIMOSU - SIRE - RIAS