



Slow Food®

Nuoro APS

MENÙ

APERITIVO DI BENVENUTO

Antipasto:

Prosciutto crudo, guanciale, capocollo
Peperoncini, olive, carciofini, cipolline sotto olio
Frittelline di verdure
Formaggio pecorino con confettura
Polpettine sfiziose - Verdure grigliate

Primo:

Fregula artigianale con zucchine, crema di zafferano salsiccia e pecorino

Secondi - contorni:

Polpa scelta di maiale arrosto e costine arrosto - *Petza imbinada*

Patate arrosto - Verdure di stagione

Dessert:

Dolce della casa - frutta

Acqua
Vino rosso Mandrolisai doc
Bevande

Caffè - Amari

Durante la degustazione è sconsigliato il fumo che altera la percezione degli aromi e dei sapori



sala interna

vista esterna

Agriturismo "Su connottu"

"Agriturismo a conduzione familiare tra le colline del Mandrolisai, terra del vino e dei Menhir, nel centro esatto della Sardegna."

11 maggio 2024

Agriturismo "Su connottu"

Località Pardu 'e Cresia, 08038 Sorgono NU
tel **340 326 1495** - 3494650518



IL FIDUCIARIO
Gianfranco Sotgiu



Slow Food®

Nuoro APS

FRADILES VITIVINICOLA – ATZARA

Località Creccheri - 08030 Atzara (NU)

Tel.+39 333 1761683 / +39 347 9432259 - info@fradiles.it



il vigneto ad alberello – particolare

Viticoltori per tradizione

In un paese dove fare vino è un mestiere radicato da secoli, per noi è naturale ripercorrere le consuetudini del passato, tra vigneti unici, irripetibili altrove. Fradiles, che in sardo significa cugini, nasce proprio da un legame familiare che affonda le sue radici qui, al centro della Sardegna. Il recupero dell'antica azienda di famiglia ci ha fatto trovare la nostra visione e passione per la cultura viticola.

**MAMA Museo d'Arte Moderna e Contemporanea
ANTONIO ORTIZ ECHAGÜE**



Il Museo d'arte moderna e contemporanea di Atzara o Pinacoteca comunale Antonio Ortiz Echagüe, ad Atzara (NU). Contiene opere che vanno dall'ultimo decennio del 1800 ai giorni nostri



IL FIDUCIARIO
Gianfranco Sotgiu