



vinality
AND THE **city** CALABRIA
IN WINE



18 LUGLIO

AGORÀ GAL

18 LUGLIO

1 - GAL TERRE VIBONESI - GAL TERRE LOCRIDEE - GAL SERRE CALABRESI

FILEJA CON RAGU' DI MAIALE NERO D'ASPROMONTE, SALSINA DI POMODORO DELLA LOCRIDE, FUNGHI PORCINI DELLE SERRE, CIPOLLA ROSSA DI TROPEA CALABRIA IGP E PECORINO DEL MONTE PORO DOP

2 - GAL BATIR- GAL SIBARITIDE- GAL AREA GRECANICA

RISO DI SIBARI CON STOCCAFISSO, ZAFFERANO DI MOTTA SAN GIOVANNI AGRUMATO AL BERGAMOTTO DI REGGIO CALABRIA

3 - GALP CALABRIA JONICA- GALPA MARICAL

SPECIALITÀ A SCELTA TRA:

PANINO CON PESCE SPADA AI SAPORI DEL TIRRENO
CUOPPO DI PESCE AZZURRO E DELIZIE DELLO JONIO

4 - GAL STS- GAL DEI DUE MARI – GAL RIVIERA DEI CEDRI

MILLEFOGLIE DI MELANZANA VIOLETTA DI LONGOBARDI DE.CO CON POMODORO DI BELMONTE CALABRO, PEPPERONE DELLA VALLE DEL LAO, PROVOLA DELLA SILA PICCOLA E PEPPERONCINO DIAVOLICCHIO DIAMANTE

5 -GAL VALLE DEL CRATI- GAL POLLINO

“RASCATILL” CON SALSINA DI PEPPERONE ROGGIANESE, CIPOLLA BIANCA DI CASTROVILLARI DE.CO MANTECATI CON RICOTTA DEL POLLINO

6 - GAL SILA- GAL KROTON

GAL SILA: PANINO DI GRANO ANTICO VERNA CON PORCHETTA DI MAIALE NERO DELLA SILA E FONDUTA DI CACIOCAVALLO SILANO DOP

GAL KROTON: MACCHERONCINI DI GRANO ANTICO SENATORE CAPPELLI ALLA SARDELLA KROTON



vinality
AND
THE **city** CALABRIA
IN WINE



19 LUGLIO

AGORÀ GAL

18 LUGLIO

1 - GAL TERRE VIBONESI- GAL TERRE LOCRIDEE - GAL SERRE CALABRESI

SOFFRITTO DI MAIALE NERO D'ASPRONTE CON FONDO DI CIPOLLA ROSSA DI TROPEA CALABRIA IGP E NDUJA DI SPILINGA

2 - GAL BATIR- GAL SIBARITIDE- GAL AREA GRECANICA

RISO NERONE DI SIBARI CON PESCE SPADA DELLO STRETTO SFUMATO AL BIANCO DI PALIZZI E MANTECATO ALL'ARANCIA BIONDA DI TREBISACCE DE.CO

3 - GALP CALABRIA JONICA- GALPA MARICAL

SPECIALITÀ A SCELTA TRA:

PANINO CON PESCE SPADA AI SAPORI DEL TIRRENO
CUOPPO DI PESCE AZZURRO E DELIZIE DELLO JONIO

4 - GAL STS- GAL DEI DUE MARI – GAL RIVIERA DEI CEDRI

GNOCCHETTI DI CASTAGNA CON RICOTTA FRESCA DI CAPRA DEL SAVUTO, PANCETTA DI MAIALE NERO E FUNGHI DEL REVENTINO MANTECATI ALL'OLIO AL PEPERONCINO DELLA RIVIERA DEI CEDRI

5 - GAL VALLE DEL CRATI- GAL POLLINO

STROZZAPRETI AL TARTUFO NERO DEL POLLINO CON GOCCE DI FILI D'ORO DI MIELE DELLA VALLE DEL CRATI

6 - GAL SILA- GAL KROTON

GAL SILA: FUSILLI DI GRANI ANTICHI VERNA E SENATORE CAPPELLI AL RAGÙ DI SALSICCIA DI MAIALE NERO DELLA SILA

GAL KROTON: "U MBITU" BOLLITO DI CARNE PODOLICA AGLI AROMI JONICO-SILANI



19 LUGLIO

AGORÀ GAL

1 - GAL TERRE VIBONESI- GAL TERRE LOCRIDEE - GAL SERRE CALABRESI

FILEJA CON PESTO DI NOCCIOLA DI CARDINALE E TORRE DI RUGGERO BIO, FUNGHI PORCINI, CIPS DI CIPOLLA ROSSA DI TROPEA CALABRIA IGP, GUANCIALE DELLE SERRE CROCCANTE E PECORINO DEL MONTE PORO DOP

2 - GAL BATIR- GAL SIBARITIDE- GAL AREA GRECANICA

RISO DI SIBARI CON TARTUFO NERO SIBARITA MANTECATO ALL'OLIO EVO CULTIVAR OTTOBRATICA E FORMAGGIO GRECANICO

3 - GALP CALABRIA JONICA- GALPA MARICAL

SPECIALITÀ A SCELTA TRA:

PANINO CON PESCE SPADA AI SAPORI DEL TIRRENO
CUOPPO DI PESCE AZZURRO E DELIZIE DELLO JONIO

4 - GAL STS- GAL DEI DUE MARI – GAL RIVIERA DEI CEDRI

CASARECCE AL CEDRO CON MELANZANA VIOLETTA DI LONGOBARDI DE.CO, FILETTI DI TROTA E ANICE NERO DEL REVENTINO CON SCORZETTE DI CEDRO DI SANTA MARIA DEL CEDRO

5 - GAL VALLE DEL CRATI- GAL POLLINO

ZUPPA DI BACCALÀ CON CIPOLLA BIANCA DI CASTROVILLARI DE.CO FLAMBATA AL POLLINO DOP E SPUMA DI PEPPERONE ROGGIANESE PROFUMATA ALL'ORIGANO DEL POLLINO

6 - GAL SILA – GAL KROTON

GAL SILA: SCIALATELLI DI GRANO ANTICO VERNA E SENATORE CAPPELLI CON FUNGHI PORCINI DELLA SILA

GAL KROTON: "SALATURU" DI PIPI E PATATI CON BRACIOLA DI CARNE PODOLICA