

PUNTI RISTORO AUTUNNO IN BARBAGIA

DORGALI 16/17/18 SETTEMBRE 2016

- A MENU': Macarrones de punzu con sugo alla dorgalese, maialetto arrosto, pane carasau, acqua\ vino | Azienda agricola Predosa | Anna e Mauro (è gradita la prenotazione)
- B MENU': Pistitzone shardana e polpette d'asino, acqua\ vino, pane
Ristorante Sant'Elene | S'impannu longu.. | Corte de sos Monnes
- C I piatti tipici della Tradizione dorgalese senza glutine e senza lattosio
MENU': pane frattau/gnocchi, panino, formaggio, sacchetto dolci tipici, acqua\ vino | The Glutenfree Lab | Laboratorio certificato
- D MENU': Antipasto di prosciutto e formaggio, pennette alla dorgalese, pane, vino\acqua Seadas e acqua/vino € 4,00 | "Mangiare bene per donare meglio" | Ass.ne Pro Casa di riposo
- E Menù da asporto: Spianate sarde e moddizzosu farciti | Panificio di Fronteddu G.L.
- F Menù da asporto: Panini con fettina | Associazione Abili Navigatori
- G MENU': Pane frattau, bollito di pecora con patate, acqua\ vino € 10,00
Panini con purpuza\ fettina , Seadas | Comitato San Giuseppe Leva '87
- I MENU': Malloreddos con sugo di carne alla dorgalese, spezzatino di carne di pecora con contorno, una "mura de pane carasau" e una merula de inu nieddu . Panino con purpuza. - Seada con miele | Sa Merenda | Associazione il Rosmarino onlus
- L MENU': Purpuza e funghi misti, trippa, insalata di patate, formaggio e moddizzosu Menù vegano: insalatona d'autunno | Enoteca Sa Merula |
Menù da asporto: Il Pane tipico dorgalese: su Moddizzosu.. il pane con la patata! Moddizzosu farcito e acqua/vino | Laboratorio artigiano M.F.
- M Menù da asporto: Moddizzosu con salumi e formaggi locali | Liccantzias di Basolu A.
- N MENU': Stufato di capra con olive verdi, formaggi stagionati e marmellate, pane, acqua\ vino | Ristorante la Poltrona | Casa Mulas

