

MENU 2022

ANTIPASTI

Piatto Unico composto da : ventricina romagnola, salsiccia passita abruzzese, formaggio abruzzese, verdure dell'orto in sottolio e sottaceto.

PRIMI PIATTI

- Spaghetti Abruzzesi alla chitarra (ricetta originale)
- Cappelletti Romagnoli tradizionali al Ragù
- Bis di primi (spaghetti e cappelletti)

SECONDI PIATTI

Specialità della Sagra

- Arrostitini Abruzzesi cotti alla brace secondo antica tradizione serviti con contorno di pomodori gratinati
- Porchetta Abruzzese servita con contorno di pomodori gratinati
- Fagioli con Salsiccia Romagnola "Western" (antica ricetta dei cow boy)

Pane e Coperto Gratis

I prezzi del nostro menù sono fermi al 2017!!!
Info line 3480318947

VEGANO

Piatto di farro biologico con tante verdure fresche e biologiche a Km 0 cotte e crude

CONTORNI

- Pomodori rossi ripieni gratinati
- Fagioloni giganti con cipolla tropea fresca
- Insalata mista 'Estiva'
- Patatine fritte **Novità 2022**

DOLCI

- Crostate della casa
- Sorbetto al caffè
- Sorbetto al limone

BEVANDE

- Vini tipici della Romagna e dell' Abruzzo
- Acqua e altre bevande (birra, bibite, lattine...)
- Liquori Abruzzesi
- **Liquore alla liquirizia fatto in casa secondo l'antica ricetta segreta "Specialità della Sagra"**
- Caffè



Piatti tipici
Romagnoli
e Abruzzesi



9^a SAGRA 2022

ROMAGNA - ABRUZZO

26 27 28 AGOSTO

L'evento si svolgerà nel rispetto delle norme anti-Covid vigenti



FAENZA PARCO MITA
Via Filanda Vecchia 21



Il Centro Sociale Casa Mita di Faenza organizza nelle giornate 26, 27 e 28 Agosto la 9 Edizione della Sagra della Romagna e dell'Abruzzo.

L'incontro di due culture diverse: quella Abruzzese e quella Romagnola si sono unite per dare origine a un evento eno-gastronomico davvero originale sia nei contenuti culinari che organizzativi: a partire dallo Stand Gastronomico Con Specialità Della Cucina Romagnola e Abruzzese, con tante specialità culinarie tra cui: Pasta al Mattarello fatta dalle nostre 'Arzdore', preparata secondo antiche ricette, la Specialità della Festa: Arrostitini Abruzzesi cotti alla brace. Piatto Vegano. E per continuare prodotti come formaggi e salumi e Vini Tipici delle due Regioni. Fomitissimo Bar e stand con vendita di prodotti gastronomici caratteristici abruzzesi. Intrattenimento con spettacoli musicali dal vivo. Animazione e gonfiabili giganti per bambini. Intrattenimenti per famiglie e giovani. Concerti. Mercatini degli Hobbysti e Artigiani. E inoltre 'la via delle Arti': mostra-esposizione di pittori acquerellisti, scultori, mosaicisti, ceramisti. La Festa si svolge nella splendida cornice del verde e accogliente Parco Mita, in mezzo a tanto verde e si potrà mangiare all'apertosotto le Stelle.

Apertura stand gastronomico ore 19.00

Info 348.0318947 | Email:sagra.romgna.abruzzo@gmail.com