



SIDDI

27 • 28
LUGLIO
2024

diciassettesima edizione

appetitosamente

Festival Regionale del Buon Cibo

“Aggiungi un posto a tavola”

Menu “Terra Usanna”

Preparato da Tonio e i Fratelli Cuscusa

Antipasti

Salsiccia, formaggio e ricotta della fattoria Cuscusa

Frittata di cipolle rosse e zucchine

Peperone bruciato, yogurt di capra e pinoli

Pesto di lardo al rosmarino

Primi

Lorighittas al ragù di capra

Fregua ai 3 formaggi

Secondi

Stinco di maiale brasato

Salsiccia di capra arrosto

Purè di patate

Frutta

Anguria e melone

Dolce

Gelato al latte di capra e limone

Pane di lievito madre, vino cannonau Cuscusa, acqua.

Costo 35,00

La cena si svolge in via Vittorio Emanuele



SIDDI

27 • 28
LUGLIO
2024

diciassettesima edizione

appetitosamente

Festival Regionale del Buon Cibo

“Aggiungi un posto a tavola”

Menu “L’orto dietro il caseificio”

Preparato da Tonio e i Fratelli Cuscusa

Antipasti

Macedonia di verdure estive
Formaggio e ricotta della fattoria Cuscusa
Frittata di cipolle rosse e zucchine
Peperone bruciato, yogurt di capra e pinoli

Primi

Lorighittas al pomodoro confit
Fregua ai 3 formaggi

Secondi

Uovo in camicia, purè di patate e fonduta di caprino
Crema di ceci
Melanzana ripiena al pomodoro e basilico e mandorle fritte

Frutta

Anguria e melone

Dolce

Gelato al latte di capra e limone

Pane di lievito madre, vino cannonau Cuscusa, acqua.

Costo 35,00

La cena si svolge in via Vittorio Emanuele



SIDDI

27 • 28
LUGLIO
2024

diciassettesima edizione

appetitosamente

Festival Regionale del Buon Cibo

“Aggiungi un posto a tavola”

Menu “Sapori e profumi della casa dei nonni”

Preparato dalle Signore Paola e Gabriela

Antipasti

Anguili e' cibudda

Cocci prena

Purpuzza e ceci

Salsiccia secca e crocoriga indorada

Primi

Marraconis de xibiru con sugo di galletto ruspante

Fregua con verdure

(la pasta è fatta a mano con semola prodotta in Marmilla dal grano S. Cappelli)

Secondi

Spezzatino di pecora cun pibadra

Pezz'e procu amurtada

Contorno

Pedringiau mottu in s'ollu

Selezione di formaggi

Frutta

Anguria

Dolce

Nidi di crema al limone con ciuffi di biancheddus

Acqua e vino. Pane di semola cotto nel forno a legna tradizionale

Costo 35,00

La cena si svolge in via Fiume



SIDDI

27 • 28
LUGLIO
2024

diciassettesima edizione

appetitosamente

Festival Regionale del Buon Cibo

“Aggiungi un posto a tavola”

Menu “Dall’orto al piatto”

Preparato dalle Signore Paola e Gabriela

Antipasti

Anguili e’ cibudda

Cocci prena

Insalata di ceci

Formaggio e crocoriga indorada

Primi

Marraconis de xibiru con trito di basilico, mandorle e pomodorini

Fregua con le verdure

(la pasta è fatta a mano con semola prodotta in Marmilla dal grano S. Cappelli)

Secondi

Pedringiau mottu in s’ollu con pomodorini

Rose farcite di verdurine dell’orto

Selezione di formaggi

Frutta

Anguria

Dolce

Nidi di crema al limone con ciuffi di biancheddus

Acqua e vino. Pane di semola cotto nel forno a legna tradizionale

Costo 35,00

La cena si svolge in via Fiume



SIDDI

27 • 28
LUGLIO
2024

diciassettesima edizione

appetitosamente

Festival Regionale del Buon Cibo

“Aggiungi un posto a tavola”

Menù “Le bontà di casa nostra”

Preparato dalle Signore Cristina e Michela

Antipasti

Salsiccia, formaggio, pancetta e olive

Frittata di zucchine e cipolla

Crostini al pomodoro e basilico

Fratraglie con cipolla e olive

Primi

Malloreddus alla campidanese

Fregua zucchine e pancetta

Secondi

Maiale arrosto

Pecora in umido

Contorno

Pinzimonio

Frutta

Anguria e melone

Dolce

Dolcetti secchi della tradizione

Acqua e vino

(Le carni, i formaggi e i frutti dell'orto provengono dalle aziende agricole delle famiglie di Michela e Cristina)

Costo 35,00

La cena si svolge in via Cagliari



SIDDI

27 • 28
LUGLIO
2024

diciassettesima edizione

appetitosamente

Festival Regionale del Buon Cibo

“Aggiungi un posto a tavola”

Menu “Tesori dell’orto”

Preparato dalle Signore Cristina e Michela

Antipasti

Frittata di zucchine e cipolla, olive e formaggio

Crostino al pomodoro e basilico

Crostino di melanzane, zucchine e pomodorini

Primi

Malloreddus al pomodoro e basilico

Fregua con zucchine

Secondi

Melanzane alla parmigiana

Polpette di zucchine

Contorno

Pinzimonio

Frutta

Anguria e melone

Dolce

Dolcetti secchi della tradizione

Acqua e vino

(Le carni, i formaggi e i frutti dell’orto provengono dalle aziende agricole delle famiglie di Michela e Cristina)

Costo 35,00

La cena si svolge in via Cagliari

I Bambini sino a 3 anni non pagano,

dai 4 ai 12 anni pagano euro 18.00

Vi preghiamo di segnalare intolleranze o allergie alimentari.

Ricordiamo che la cena verrà servita quando tutti gli ospiti si saranno accomodati a tavola.

