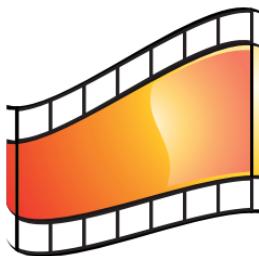




Cene d'Autore

- *il Cinema*
- *la Fotografia*
- *la Pittura*
- *la Musica*
- *il Teatro*

Chef Ciro Maurizio Vellonio



Il Cinema

il Gusto del movimento figurativo

6 maggio 2011 - ore 21,00
intervento conviviale de “Italian Quartet”

Risotto con telline e melanzane viola

Filetto di orata in guazzetto
con patate, olive nere e molluschi

Zuccotto con lamponi nostrani
e salsa alla panna

Degustazione...
“Bollicine” metodo charmat



La Fotografia

il desiderio di scoprire, la voglia di emozionare,

il Gusto di catturare

13 maggio 2011 - ore 21,00

intervento conviviale di Luca De Michele

Paccheri di Gragnano
in guazzo di pomodoro e gamberi

Trancio di branzino arrostito
con asparagi e fonduta di formaggio

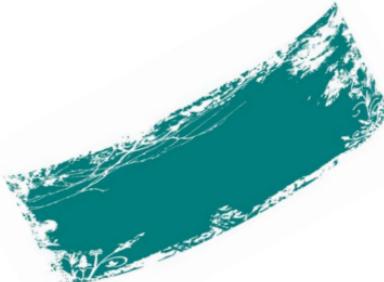
Pesca novella allo sciroppo
con gelato alla vaniglia

Degustazione...
da uve "Negroamaro"

Cene d'Autore



Cene d'Autore



La Pittura

*la vita è un'ampia tela per dipingere
e bisogna metterci tutto il Gusto che si può*

20 maggio 2011 - ore 21,00
intervento conviviale di Dario Panepucci

*La crespella saracena
con fonduta di olive nere*

*Piccatine di vitello al limone di Rodi
e purea soffice di patate*

Cicoriella di campo stufata

Torta di pere al cioccolato e menta

*Degustazione...
“Rosati di Puglia”*



La Musica

*sulle note della musica e del Gusto trarrai dai
sensi tutto ciò che arresti sempre voluto dire*

27 maggio 2011 - ore 21,00
intervento conviviale del "Duo les Copains J. & C."

*Sformato di verdure
con pomodoro pachino ed olive*

*Lombo di vitello arrostito
al Porto con cardarelli trifolati e patate*

*Composizione di frutta fresca
con sorbetto e caramello mou alla Strega*

*Degustazione...
da uve "Primitivo"*



Cene d'autore

Cene d'autore



Il Teatro

*assaggi di brani poetici e di prosa dal Gusto d'autore:
frammenti dal teatro, dove tutto è finto e niente è falso*

3 giugno 2011 - ore 21,00

*intervento conviviale della scuola sperimentale di
teatro e cinema "Teatro Studio Dauno" - Foggia*

*Insalata dí scampetti al vapore
con zucchine e croccante verde*

*Ravioli al salmone
con sorbetto dí mela verde e frutti dí bosco*

*Pescespada ai ferri
e brioscé dí peperoni rossi*

Bavarese alla nocciola e Rhum

*Degustazione...
Chablis "Il terroir"*



*Si ringraziano per i consigli artistici
Pino Bruno e Maurizio Pavarini
de "La bottega dell'Attore"*



Via D. della Rocca, 4 - 71122 Foggia - c/o Hotel Palazzo Sant'Elena
Info e Prenotazioni
Tel. 0881.727306 - E-mail: il_chiostro@alice.it
Contatto Facebook: il Chiostro ristorante pizzeria Foggia