



VENERDI 27 NOVEMBRE

*Il Ristorante **La casa del Jazz**,
in collaborazione con Gli **Uliveti del Lazio**, **L'Arsial**
e la Azienda Vitivinicola Ronci Di Nepi
propone una Giornata dedicata agli **Oli del Territorio***

*sotto la guida dello chef **Salvatore Tassa***

Il Pomeriggio inizierà alle ore 17,30 con

Un Aperitivo Degustazione

*in cui si potranno assaggiare degli Oli abbinati ad un divertente
Buffet Di verdure Dagli Orti Della Campagna Romana*

La serata proseguirà con la

Cena Evento “ L’OliO “

*Salvatore Tassa e Gli chef nostri Ospiti ,
realizzeranno due proposte che hanno come spunto ed ispirazione l'olio
e li presenteranno allo Chef Padrone di Casa
ed ai nostri Ospiti*

*La serata gourmet ci darà modo di far conoscere etichette laziali di importanti
produttori e professionalità culinarie
come anche il luogo , La Casa del jazz , importante scenario
Culturale e Musicale Romano forse ancora non noto ai più*

*Via Aspettiamo al Ristorante La casa Del Jazz Venerdì 27 Novembre
dalle ore 17,30 in Viale di Porta Ardeatina 55 , Roma*

*Prenotazioni allo 06-7008370 mob. 328-3185792
Info : alessiofossi@hotmail.com giovanna-dimarco@libero.it*



Venerdì 27 novembre '09

*Lo chef Salvatore Tassa In collaborazione con “ gli Uliveti del Lazio ”, L'Arsial
Ed i giovani talenti Salvo Cravero, Dino De Bellis
Francesco Magiar Lucidi , Massimiliano Sepe*

Vi Presenta Il Menu' della Serata

..... Olio

Benvenuto del Cuciniere Salvatore Tassa

Crudo di gamberi marinati in olio ed Assenzio su Puntarelle Croccanti

Il porco e la Renetta

*Tortino di scampi ,patate, mozzarella di bufala e fiori di zucca con
giardiniera e gocce solide d'olio di monocultivar itrana
ai limoni della piana di fondi, ai crostacei ed alla vaniglia.*

Cavatelli fatti in casa con ragout, di faraona e cannella , in carta fata all'olio

*Guancialetto di maiale dalla pelle croccante,
con purea di rapa bianca alla vaniglia , mantecato all'olio*

*Filetto di Aringa con Panettone Artigianale al Radicchio ,
marmellata di Limoni al cartoccio, olio di oliva ed emulsione di jogurt al sale
affumicato*

*Sorbetto al melograno, Frolla all'olio di oliva monocultivar itrana
con crema inglese al mascarpone e zenzero*

Terreno D'Autunno al Cioccolato

*Via Aspettiamo al Ristorante La casa Del Jazz Venerdì 27 Novembre ore 21,00
Viale di Porta Ardeatina 55 , Roma*

*Prenotazioni allo 06-7008370 mob. 328-3185792
Info : alessiofossi@hotmail.com giovanna-dimarco@libero.it*