

NEWS DI FEBBRAIO 2017

Gli appuntamenti del Ventennale di Ecomuseo

presso il Museo della Latteria Turnaria a Casale Corte Cerro e presso il Museo del Rubinetto a San Maurizio d'Opaglio.

Incontri letterari e divulgativi assolutamente da non perdere.

Per conoscere date e contenuti rivolgersi a Ecomuseo del Lago d'Orta e Mottarone

Via Fara 7/A - Pettenasco tel. 0323 89622 ecomuseo@lagodorta.net - www.lagodorta.net

La partecipazione e' aperta a tutti coloro che simpatizzano, sostengono o vogliono conoscere la realta' dell'Ecomuseo, importante punto di riferimento culturale del lago d'Orta e Mottarone ed è un'ottima occasione per tesserarsi e diventare Amico dell'Ecomuseo. Vi aspettiamo numerosi: per l'Ecomuseo è importante!

Domenica 19 febbraio ore 18,30

riprende "Il Piatto Forte"

Taverna Antico Agnello in Villa Nigra Via Solaroli 5 - 28010 Miasino (Novara)

Dei delitti e dei piaceri

Merenda sinoira dedicata al Commissario Jules Maigret di George Simenon

Menù:

Uova bollite con Pernod - Quiche Lorraine - Aringhe marinate con panna acida -

Zuppa di cipolle - Coque au vin - Tarte Tatin

Conduce il pomeriggio Domenico Brioschi, ai fornelli Giulio Boschini, in sala Marialuisa Romussi

la merenda costa € 28,00 vini inclusi serviti al bicchiere

Taverna Antico Agnello in Villa Nigra [prenotazione obbligatoria](mailto:agnello.orta@libero.it) 0322.980527 - 335.6476239

agnello.orta@libero.it - taverna@anticoagnello.it

Sabato 25 febbraio ore 20,15

inizia il nuovo ciclo di "Un Libro nel Piatto"

Ristorante Vecchia Trattoria di Verbania - Intra in Piazza Matteotti 31

Poker d'assi: Serata a Sorpresa dove si incontreranno autori e letture che avremmo sempre voluto e invece...

Menù:

Antipasti Balanzone: misto salumi, erbazzone, gnocco fritto

Primi piatti Pulcinella: timballo di paccheri alla napoletana - Pantalone: risi & bisì

Secondi piatti Arlecchino: uccelli scappati

Dolce Gianduja: torta gianduja

Vini italiani in abbinamento

Conduce le serate Domenico Brioschi, ai fornelli Luciano Gemelli, in sala Marco Tonta

la cena costa € 30,00 vini inclusi serviti al bicchiere

Ristorante Vecchia Trattoria [prenotazione obbligatoria](mailto:tonta.marco00@gmail.com) 345.6209495 - 0323.1900064

tonta.marco00@gmail.com - www.gliantichiromani.com

Non rispondete al nuovo indirizzo mail dal quale riceverete le news ma continuate ad utilizzare lafinestrasullago@libero.it

Un Paese a Sei Corde