

**1 Ottobre 2005****Sala Tre Fontane****Ristorante "Pane e Salute" ~ Foggia**
Chef Angelo di Biccari

Antipasti Prosciutto crudo di Faeto e burrata di San Paolo Civitate

Cesto sfizioso (fiori di zucca ripeni di ricotta, pettole, lampascioni in pastella, polpette di pane biologico)

Zuppa alla tremite (cozze ripiene di pane e pomodoro, polpo, rondelle di calamari su crosta di pane biologico)

Primi piatti Pancotto servito nella pagnottella
Fave e cicorie
Troccoli alla Manfredoniana

Secondi piatti e contorni Torcinello con patate, lampascioni e funghi cardarelli

Spezzatino di agnello ai finocchietti selvatici
Spigola in crosta di patate e pane

Dolci Cartellate e grano cotto
Mandorle atterrate
Pizza con ricotta

2 Ottobre 2005**Sala Tre Fontane****Ristorante "I Trulli Canterini" ~ Roma**
Chef Matteo Robustella

Antipasti Insalatina tiepida di seppie al forno con il nero
Scagliozzi di polenta frita
Farrata

Primi piatti Troccoli con ragù di polpo
Rigatoni al pomodoro gratinati in forno
Tubetti con rucola e capirroni

Secondi piatti Frittatina di novellame di alicette
Raganata di agnello con patate ed origano al forno
Sgombri in ammolicata croccante

Contorni Friggiteli con menta
Tiella di ortaggi con caciocavallo podolico
Parmiggiana di lampascioni

Dolci Cartellate e grano cotto
Mandorle atterrate
Pizza con ricotta

3 Ottobre 2005**Sala Tre Fontane****Ristorante "Il Cenacolo" ~ Castelnuovo della Daunia ~ Foggia**
Chef Felice Cottarelli

Antipasti Cipolle Bianche in Crema
Patate ripiene
Acqua sale e Salsiccia

Primi piatti Orecchiette di grano arso con baccalà e broccoletti
Zanchette al filetto di pomodoro e rucola
Troccoli ai funghi porcini

Secondi piatti Costola di Maiale al Caciocavallo
Cosciotto di agnello ai frutti di bosco
Baccalà al cavolfiore verde

Contorni Carciofi rape
cicorie e fave

Dolci Cartellate e grano cotto
Mandorle atterrate
Pizza con ricotta

4 Ottobre 2005**Sala Tre Fontane****Ristorante Hotel San Michele ~ San Giovanni Rotondo ~ Foggia**
Chef Cataldo Giaconella

Antipasti Antipasto rustico del tavoliere
Panzanella
Composizione di salumi di Faeto con marmellata di cipolla e verdure sott'aceto

Primi piatti Laganelle con ceci e baccalà
Orecchiette con ricotta e mentuccia
Crema di favetta con crostini fritti di pane e cipolla di Zaponneta

Secondi piatti Panzette d'agnello in umido
Braciolettine di manzo alla foggiana
Coniglio nostrano in porchetta al profumo di finocchietto

Contorni Melanzane ripiene
Cicoriette aglio e olio
Patate alle olive nere

Dolci Cartellate e grano cotto
Mandorle atterrate
Pizza con ricotta

1st October 2005**Tre Fontane Restaurant****Pane e Salute Restaurant ~ Foggia**
Chef Angelo di Biccari

Antipasti Faeto cured ham and burrata cheese from San Paolo Civitate

Whimsical basket with courgette flowers filled with ricotta cheese, pettole (yeast fritters), lampascioni (sweet wild onions in batter), organic bread balls

Tremiti islands soup (mussels stuffed with breadcrumbs and tomato, octopus, squid rings on slices of organic bread crust)

Pasta Dishes Pancotto (bread soup) served in loaf moulds
Fava beans and chicory
Troccoli pasta with seafood

Main Dishes & Side Dishes Torcinello (twisted faggot) with potatoes, lampascioni (sweet wild onions) and pleurotus mushrooms

Lamb pieces with wild fennel
Sea bass in a potato and bread crust

Desserts Cartellate and cooked wheat
Chocolate covered almonds
Ricotta cheese tart

2nd October 2005**Tre Fontane Restaurant****I Trulli Canterini Restaurant ~ Rome**
Chef Matteo Robustella

Antipasti Warm baked cuttlefish salad with the ink
Scagliozzi (triangle pieces) of fried corn-meal mush
Farrata (Wheat soup)

Pasta Dishes Troccoli pasta with octopus ragout
Rigatoni pasta baked in the oven with tomatoes au gratin
Tubetti pasta with rocket and capirroni (sea snails)

Main Dishes Fried anchovies
Roast lamb with potatoes and oregano
Mackerel with breadcrumbs, olives and cherry tomatoes

Side Dishes Friggiteli (fried peppers) with mint and capers
Vegetable dish with caciocavallo podolico cheese
Sweet wild onion casserole

Desserts Cartellate and cooked wheat
Chocolate covered almonds
Ricotta cheese tart

3rd October 2005**Tre Fontane Restaurant****Il Cenacolo Restaurant ~ Castelnuovo della Daunia ~ Foggia**
Chef Felice Cottarelli

Antipasti White onions in sauce
Stuffed potatoes
Bread soaked with salted water and sausage

Pasta Dishes Scorched wheat orecchiette with stockfish and broccoli
Zanchette pasta with tomato fillets and rocket salad
Troccoli pasta with boletus mushrooms

Main Dishes Pork rib with Caciocavallo cheese
Lego of lamb with bush fruits
Stockfish with green cauliflower

Side Dishes Artichokes
Turnip tops
Chicory and fava beans

Desserts Cartellate and cooked wheat
Chocolate covered almonds
Ricotta cheese tart

4th October 2005**Tre Fontane Restaurant****Hotel San Michele Restaurant - San Giovanni Rotondo ~ Foggia**
Chef Cataldo Giaconella

Antipasti Traditional Tavoliere antipasto
Panzanella (Stale bread with tomatoes and vegetables)
Composition of cold meats from Faeto with onion chutney and pickled vegetables

Pasta Dishes Laganelle pasta with chick peas and stockfish
Orecchiette pasta with ricotta cheese and mint
Fava bean paste with fried bread croutons and Zaponneta onion

Main Dishes Panzette (Lamb faggot stew)
Beef roulades "alla foggiana"
Potatoes with black olives

Side Dishes Stuffed aubergines
Chicory garlic and olive oil
Patate alle olive nere

Desserts Cartellate and cooked wheat
Chocolate covered almonds
Ricotta cheese tart