



SAPORI & SAPERI

laboratorio delle



antiche tradizioni

**L'IMPEGNO DI GIOVANI DISAGIATI PER VALORIZZARE LE ANTICHE TRADIZIONI
UN'ESPERIENZA CULTURALE E SOCIALE**

Arte, cultura, tradizione e cibo: in equilibrio costante per dar vita ad una cucina classica ed innovativa



Menù

Piazza G. Amellino
Belvedere Marittimo (CS)

Tel. +39 3491504362

info@ristorantesaporiesaperi.it

www.ristorantesaporiesaperi.it

L'IMPEGNO DI GIOVANI DISAGIATI PER VALORIZZARE LE ANTICHE TRADIZIONI

Il ristorante “Sapori e Saperi”, pensato e realizzato dall’A.I.A.S. Sezione di Cetraro (CS) - Onlus, laboratorio delle antiche tradizioni, rappresenta il primo esempio sul territorio regionale di imprenditoria sociale nel settore della ristorazione, che consentirà l’integrazione lavorativa e sociale di minori e giovani provenienti dalle diverse aree del disagio sociale e familiare e/o con disabilità, in cui si porterà avanti un importante progetto di inclusione sociale, dove il disagio e la disabilità sono vissuti come risorsa, rappresentando il core business della strategia operativa.

Il progetto, infatti, permetterà il coinvolgimento e l’inserimento lavorativo di minori e di giovani disabili e/o svantaggiati, ad alto rischio di devianza e sottratti alla microcriminalità organizzata, opportunamente formati e da formare, che diventeranno cuochi, maitre ed addetti alla sala, attori protagonisti di questo polo enogastronomico ubicato nel suggestivo scenario del centro storico di Belvedere Marittimo (CS), fucina delle arti e dei mestieri, fondato sul principio di una forte integrazione tra tradizione ed innovazione.

Una iniziativa di straordinario valore sociale, all’interno di una infrastruttura che ospita già minori in condizioni di grave disabilità, che risponde all’obiettivo di contrasto al disagio, alla povertà ed all’emarginazione sociale, attraverso una politica di integrazione lavorativa e di continuità alle attività di abilitazione e riabilitazione sociale già attive sul territorio di riferimento.

Il ristorante Sapori e Saperi rappresenterà infatti un percorso integrato di formazione e job coaching finalizzato all’inserimento lavorativo e territoriale di giovani e minori svantaggiati, prevalentemente provenienti dalle strutture residenziali gestite dall’A.I.A.S. Sezione di Cetraro (CS) - Onlus ma anche di soggetti a rischio di esclusione di altra provenienza, che necessitano di un progetto per l’autonomia.

Formazione ed inclusione sociale saranno il presupposto per accedere con successo ad un’esperienza lavorativa reale nel settore della ristorazione a chilometro zero.

Ci auguriamo che i nostri ospiti possano trascorrere nel nostro locale momenti di relax e divertimento, in un’atmosfera che porti indietro nel tempo, tra profumi e sapori che rievocano i ricordi dell’infanzia, i pranzi in famiglia, le feste trascorse con tutti i parenti attorno alla tavola imbandita, i piatti unici e semplici della tradizione popolare preparati con amore e passione dalle nostre nonne!

Secondo la disponibilità del mercato e della stagione potete trovare:

Antipasti

Antipasto della casa a Km 0 € 12,00

Sapori e Saperi di pesce – Fantasie dello Chef € 13,00

Crostini di Cerchiara (3 pezzi) € 6,00
(con verdure e pescato del giorno)

Primi piatti

Spaghetti alla Belvederese € 9,00
(alici* e finocchietto selvatico)

Amatriciana di pesce “Capo Tirone” € 12,00
(con pescato del giorno)

Rigatoni al nostro ragù € 10,00

*Gli ingredienti possono variare in base al pescato del giorno

Secondi piatti

<i>Baccalà e stoccafisso in tutte le salse*</i>	€ 12,00
<i>Zuppa di pesce **</i>	€ 18,00
<i>Pescato del giorno "Alla Mediterranea"</i>	€ 15,00
<i>Il nostro tonno (200-250 gr)</i>	€ 12,00
<i>Parmigiana di pesce</i>	€ 10,00
<i>Gamberoni (al sale, al forno o grigliati)</i>	€ 20,00
<i>Arrosto di carne</i>	€ 12,00
<i>Ragù di carne</i>	€ 12,00
<i>Battuta o carpaccio di manzo</i>	€ 14,00

*Solo il venerdì

** Minimo per 2 persone e solo su prenotazione

Contorni

<i>Insalata verde</i>	€ 3,00
<i>Insalata mista</i>	€ 3,00
<i>Patate fritte</i>	€ 3,00
<i>Verdure grigliate</i>	€ 3,00
<i>Verdure gratinate</i>	€ 5,00
<i>Polpette di melanzane (5 pezzi)</i>	€ 6,00
<i>Arancini alla Catanese (5 pezzi)</i>	€ 6,00

Dessert

<i>Dolce della casa</i>	€ 4,00
<i>Bacio Belvedere (2 pezzi)</i>	€ 6,00
<i>Frutta di stagione</i>	€ 3,00

Coperto € 2,00

(Regolamento (U.E.) n.1169/2011 e s.m.i.)

I GENTILI OSPITI SONO PREGATI DI AVVISARE IL RESPONSABILE DI SALA PER EVENTUALI INTOLLERANZE ALLERGIE O QUALSIASI PROBLEMATICA LEGATA AL CIBO, E DI LEGGERE CON ATTENZIONE LE DICHIARAZIONI DEGLI INGREDIENTI DI SEGUITO RIPORTATE.

In questo esercizio non possiamo garantire l'assenza di glutine nei cibi, neanche in piatti basati su materie prime che ne siano naturalmente prive. In tutti i piatti somministrati in questo esercizio sono sempre possibili contaminazioni incrociate con ingredienti allergizzanti non presenti nella formula di ciascun prodotto, quali:

- ***Cereali e suoi derivati***
- ***Glutine e prodotti derivati***
- ***Uova e prodotti a base di uova***
- ***Crostacei e prodotti a base di crostacei***
- ***Pesce e prodotti a base di pesce, con un paio di eccezioni***
- ***Arachidi e prodotti derivati***
- ***Soia e prodotti a base di soia, con alcune eccezioni***
- ***Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) con alcune eccezioni***
- ***Frutta a guscio e derivati***
- ***Sedano e prodotti a base di sedano***
- ***Senape e prodotti a base di senape***
- ***Semi di senape e prodotti a base di semi di senape***
- ***Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg per chilo o per litro***
- ***Lupini e prodotti a base di lupini***
- ***Molluschi e prodotti a base di molluschi***

Seguici su  *Ristorante-Sapori-e-Saperi*



Password: saporiesaperi70



SAPORI & SAPERI

laboratorio delle  antiche tradizioni