

Giovedì 26 ottobre 2017
ore 20:30 • *Palazzo del Capitano*
Bagno di Romagna (FC)



Non solo una cena, UN GRAN GALÁ DEL GUSTO, per dare voce a volti ed espressioni di un territorio

Per info e prenotazioni: **0543 917912** ladigadiridracoli@atlantide.net
Prenotazione obbligatoria entro lunedì 23 ottobre



Menù:

VINI

“Villa Zappi”- Brut rosè da Uve di Sangiovese RomagnaSuperiore Doc “Barruccia” 2015
Tenuta Casali, Mercato Saraceno (Fc)
Famoso Rubicone Igt “Montesasso” 2016
Vino Bianco Dolce da Uve Albana “Campo Mamante” 2016
Cantina Braschi, Mercato Saraceno (Fc)

APERITIVO

a cura del *Ristorante Alto Savio*, di San Piero in Bagno

Tortelli alla lastra, raviigiolo, castagnaccio e ricotta fresca, salumi e formaggi del territorio

ANTIPASTO

a cura del *Ristorante del Lago*, di Acquapartita

Flan di zucca, erborinato di capra, prosciutto d'oca e mandorle

PRIMO PIATTO

a cura del *Ristorante DaGorini*, di San Piero in Bagno

Passatelli in brodo di funghi e nepetella

SECONDO PIATTO

a cura del *Ristorante Paolo Teverini*, di Bagno di Romagna

Guancia di manza Romagnola brasata al Sangiovese con polenta al “formaggio misto” dell'alto Savio stagionato in fossa a Sogliano al Rubicone

DOLCE

a cura del *Ristorante Bologna*, di San Piero in Bagno

Mousse di castagne, mou con cialda di cioccolato e salsa di cachi

Quota di partecipazione
€45