

Venerdì 10 novembre 2017  
ore 20:30 • Nuovo Teatro Mentore  
Santa Sofia (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](mailto:ladigadiridracoli@atlantide.net)  
Prenotazione obbligatoria entro martedì 7 novembre



## VINI

Azienda Agricola Ornina Castel Focognano  
Valle Chiusa bianco  
Valle Chiusa rosso  
Tenuta La Viola Bertinoro  
Oddone 2016  
Colombarone 2014  
Frangipane 2016

## ANTIPASTO

Chef Samuele Lunardelli, *NonsoloPasta* di Santa Sofia  
"Scrigno d'autunno" Tortino di zucca e patate ripieno di porcini del Parco su crema di ravgiolo

## PRIMO PIATTO 1

Chef Roberto Bandini,  
*Fiaschetta* di Santa Sofia

Cannelloncino ripieno di ravgiolo  
e ragù al coltello di bovina bianca  
romagnola, su cremoso di zucca

## PRIMO PIATTO 2

Chef Simone Maglioni,  
*La tana degli Orsi*  
di Pratovecchio

Crema di patate al  
pecorino con ravioloni  
di sambudello e carciofi

## SECONDO PIATTO

Chef Leonardo Norcini,  
*Falterona* di Stia

Variazione di lingua  
con verdure del Casentino

## DOLCE

Chef Alberto Valentini,  
*Pasticceria Dolce Vita*  
di Santa Sofia

Macedonia di frutti autunnali...  
composizione di gelatine  
di mela cotogna,  
melagrana e cachii

## CAFFÈ

Caffè Huehuetenango  
(Presidio Slow Food)  
preparato dall'esperto  
del caffè *Vittorio Maltoni*



Scopri Santa Sofia su:  
[www.visitsantasofia.it](http://www.visitsantasofia.it)