



la tagliatella accompagnata

ASSOCIAZIONE ENOGASTRONOMICA BOLOGNESE



La Prima de "La Tagliatella diversa"

Concorso 2016



MERCOLEDÌ 3 FEBBRAIO 2016 ore 20,00

RISTORANTE/AGRITURISMO "L'ISOLA del SASSO" di CINTI FLORIANO

Via Gamberi 50 - Sasso Marconi (BO) Tel. 051/6751646 www.florianocinti.it

1 2 3 4 5 6 7 8	MENU' 	ANTIPASTO: <i>A buffet con assaggi di diverse portate</i>
		PRIMO: <i>Tagliatella rossa (di barbabietola rossa) condita con guanciale e scaglie di formaggio di fossa servite su una crema di zucca gialla</i>
		SECONDO: <i>Salmi di cervo servito su tagliatelle larghe</i>
		DOLCE: <i>Strudel tiepido di mele e tatin di pere su crema chantilly & dolcetti di Carnevale</i>
		VINI & VARIE: <i>Aperitivo: Pignoletto, analcolici, succhi di frutta Cena: Vini in abbinamento ai piatti Caffè</i>
1 2 3 4 5 6 7 8		

Chef: **Marcello Dall'Aglio**

Partecipazione serata: € 30,00 da corrispondersi direttamente al Ristorante

Per motivi organizzativi chiediamo la cortesia di prenotare **entro e non oltre il 30/01/2016**, telefonando al numero 347/7867438 Sig. Marino

....Una serata da vivere con soci, amici e parenti.
La nuda tagliatella.....accompagnata da un poco di cultura