



la tagliatella accompagnata

ASSOCIAZIONE ENOGASTRONOMICA BOLOGNESE



13 NOVEMBRE 2018 ORE 20:00

OSTERIA DELLA PIEVE
Via Quarto di Sopra 1/8 - Bologna

Intervengono: *Saluti:* Tito Trombacco - Presidente Associazione "la Tagliatella Accompagnata"

Le tagliatelle: Giorgio Palmeri - Consigliere Associazione "la Tagliatella Accompagnata" & Delegato Accademia Italiana della Cucina - Bologna dei Bentivoglio

I Vini: Pier Luigi Nanni - Cerimoniere Associazione "la Tagliatella Accompagnata" & Sommelier

Organizzazione: Marino Pizzirani - Consigliere Associazione "la Tagliatella Accompagnata"

TAGLIATELLE + VINI

*Tagliatella gialla (stretta romagnola)
alla "Lorenzo Stecchetti"
con burro, grana & prosciutto*

Rosato di Sangiovese Forlì IGT
[Fattoria Ca' Rossa, Bertinoro]

*Tagliatella gialla (std) al friggione
con cipolla, pomodoro & punta di zucchero*

Lambrusco Terre Verdiane
[Az. Ceci, Parma]

*Tagliatella verde (ortiche)
con funghi porcini/salsiccia*

Rosso Bologna Colli Bolognesi DOC
[Az. Bonfiglio, Monteveglio]

OSTERIA
della
PIEVE

Torta di riso

Pinot Bianco Brut Colli di Parma IGT
[Az. Ceci, Parma]

Acqua & Caffè

tutte le tagliatelle saranno tirate a mano da "Sfoggia Rina" Casalecchio

Partecipazione serata €. 30,00 cad. da corrispondersi direttamente al ristorante

*Per motivi organizzativi chiediamo la cortesia di prenotare per tempo, telefonando al numero 347.7867438
Sig. Marino Pizzirani o comunicando la presenza al Vs. personale contatto.*

Associazione "la tagliatella accompagnata"
40125 Bologna Via Rizzoli, 9 (Galleria del Leone, 3) c/o Quadrilatero
C.F. 91367730370 www.latagliatellaccompagnata.it – infotagliatella@libero.it