

**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](mailto:ladigadiridracoli@atlantide.net)  
*Prenotazione obbligatoria entro lunedì 23 ottobre*



## Menù:

### VINI

“Villa Zappi”- Brut rosé 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