

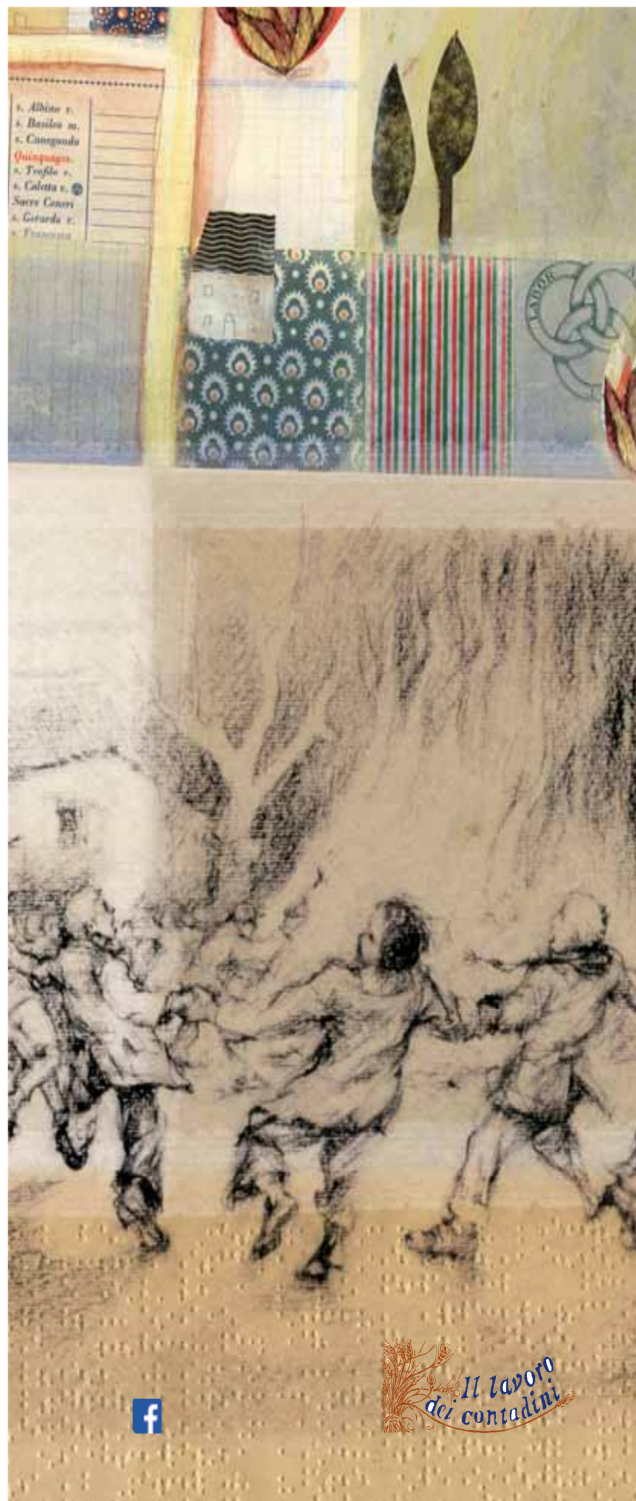


IL LAVORO DEI CONTADINI

Via Volta 5/7 Faenza (Ra) - Cell 338-9305215

E-mail: illavorodeicontadini@libero.it

Sito web: illavorodeicontadini.org  Il Lavoro Dei Contadini



Lòm a Mèrz

Mercoledì 1 marzo 2017

Accademia Medievale - Rione Verde

Via Cavour 37 – Faenza

Cena “Artusiana”

Il Lavoro dei Contadini in con Rione Verde, Accademia Medievale e Slow Food Condotta Ravenna propongono, dopo l' accensione del fuoco propiziatorio (ore 20.15), alle 20.30 la **Cena con i prodotti tipici e i vini del territorio**, in collaborazione con **Carla Brigliadori** Maestra di Cucina di Casa Artusi e i partecipanti del corso “Enogastronomia Tipica Regionale, accostamento cibo-vino”, organizzato da Dimanica Soc.Cons.a.r.l, sede di Lugo (RA)

Il Menù

Antipasti

195. Crescioni

Crostino con fantasia di zucca

Rustarine

Primi

51. Strichetti alla Bolognese

55. Tortelli cacio e burro

Secondo

249. Tortini di ricotta

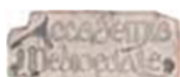
415. Lenticchie passate per contorno

Polenta grigliata

Dessert

675. Zuppa Inglese

Vini in abbinamento



Menù, servizio, acqua e vini a euro 28

Obbligatoria la prenotazione entro Lunedì 27 febbraio a Lea 339 4939961 o Italo 338 9305215

LE IMPRESE AGRICOLE CHE FORNISCONO I PRODOTTI

Fantasia di zucca (per crostino): *Az. Agricola Il Sole nella Frutta - Borgo Tossignano*

Rustarine: *Az. Agricola il Pozzo di Ferri Filippo e Raffaella Montenovo di Montiano*

Uova (per pasta e zuppa inglese): *Az. Agricola Ricciardelli - Riolo Terme*

Ricotta (per tortino): *Az. Agricola Caboi e Figli – CasalFiumanese*

**Farine Pane e Pasta: Mais Crestato nero, Grano Gentil Rosso e Senatore Cappelli:
*Tenuta Nasano – Riolo Terme***

Latte: *Az. Agricola Famiglia Liverani - Conventello, Ravenna*

Alchermes Folletto: *Farmacia Voltana*

Olio extra vergine: *Az. Agricola Pompignoli – Villa Vezzano, Brisighella*

Confettura pesca (per zuppa inglese) *Az. Agricola Cà Ridolfi - Gambellara, Ravenna*

Vini : Giove, spumante, *Tenuta Nasano – Riolo Terme*

Trebbiano, *Podere La Berta - Faenza*

Sangiovese Superiore 2015, *Podere La Berta - Faenza*

Malvasia passito, *Az. Agricola Zinzani Ruggero - Faenza*