

Le cene al Bistro18

LAMBRUSCO SEGRETO

idee in cucina dello chef Gianluca Leoni

25 novembre 2011

Con la collaborazione:

Cantina della Volta

Il Forno di Matteo Calzolari

Tenuta Pennita

bistró
18

Facciamo cose molto buone
Nous faisons des choses délicieuses
We make delicious things

Entrée

Spuma di Lambrusco di Modena, ciccioli montanari e frolli, gnocco fritto
Scaloppa di fegato grasso con crema catalana al Lambrusco di Modena

I Primi

Tortellini in brodo di cappone e Lambrusco di Modena
Crema di lenticchie con cotechino al Lambrusco di Sorbara

Le Pietanze

Capriccio di bolliti al verde e kren
Maialino al forno con cipolline Boretane caramellate al Lambrusco di Sorbara

I Dessert

Sorbetto di cachi e anice stellato
Flan di cioccolato con biscotto bretone e salsa al cioccolato bianco

I vini nella sequenza di abbinamento

Cantina della Volta - Lambrusco di Modena Spumante Brut

Rimosso - Lambrusco di Sobara

Il Mattaglio Brut

Il pane in tavola

Montanaro

Grani Antichi (Gentilrosso, Mentano,)

Al Farro

La crescente al sale grosso di Cervia e rosmarino

L'olio in cucina e in tavola

Olio extravergine d'oliva Montepoggiolo

Olio extravergine d'oliva Selezione Alina

La cena, tutto compreso, è proposta a € 40,00 per persona



bistr
18

Via Clavature 18/B - 40124 Bologna

Telefono + 39 051 273014

e.mail: info@bistrot18.com