

Le cene al Bistro18

La Mora Romagnola in tavola

idee in cucina dello chef Gianluca Leoni

26 e 27 ottobre 2011

Con la collaborazione:

Macelleria Massimo Zivieri

Vigneto San Vito

Il Forno di Matteo Calzolari

Tenuta Pennita

bistr
18

Via Clavature 18/B - 40124 Bologna

Telefono + 39 051 273014

e.mail: info@bistrot18.com

bistr
18

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

La dieta della Mora Romagnola

Soufflé di castagne con polenta e umido di fave

Gli affettati di Mora Romagnola

Salsiccia passita, Coppa di Testa, Guanciale,
Coppa estiva e Prosciutto

I Primi di Mora Romagnola

Maltagliati con borlotti freschi e cotiche

Lasagnetta croccante con guancia brasata e salsa di
patate affumicate

Le Pietanze di Mora Romagnola

Dadolata di capocollo in salsa di tartufo nero di Savigno
con brunoise di rape e cavolo nero

Sella al forno con cipolline di varietà Borettana in agrodolce
e purè di sedano rapa

I Dessert

Sorbetto di Mapo

Pere cotte al miele e noci con gelato di anice stellato

I vini nella sequenza di abbinamento

San Vito Pignoletto Frizzante sui Lieviti 2010

Vigna del Grotto Pignoletto Superiore 2009

Bio Fiasco Rosso San Vito Pro Vino

San Vito 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 serata tutto compreso è offerta a € 60,00 per persona