



Comune di
Monzuno



CONFIMMERCIO
ASSOCIAZIONE PER L'ITALIA
ASCOM PROVINCIA DI BOLOGNA



EMILBANCA
BCC CREDITO COOPERATIVO



Pro Loco di
Monzuno

Chef...al Massimo Monzuno 4 Settembre 2016 - Ottava Edizione

Per l'amico Massimo Zivieri - Passione Entusiasmo Ricerca

MENÙ GIALLO

Francesco Baldissarutti - Ristorante Perbellini - Isola Rizza - Verona
"Risotto 'al Tastasal' di mora romagnola
Vini Monte Rossa

Staff RoManzo - Mercato di Mezzo - Bologna
"Picchiapò"
Azienda Agricola Pojer & Sandri

Fabio Pompanin - Ristorante Al Camin - Cortina D'Ampezzo - Belluno
"Carpaccio di cervo leggermente affumicato con dressing al lampone e cipolla croccante"
Sorelle Bronca

Mario Ferrara - Ristorante Scaccomatto - Bologna
"Polpette di pecora e capra in salsa di peperone e pomodoro"
La Mancina

Mauro Lorenzon - Enoiteca Mascareta - Venezia
"Costoline di Mora Romagnola al gin"
Orsi Vigneto San Vito

I dolci di Gino Fabbri - Pasticceria Gino Fabbri e
Gabriele Spinelli - Pasticceria Dolce Salato
Cleto Chiarli - "Rosè de Noir" - da uve Grasperossa V.S.

€ 25

MENÙ BORDEAUX

Fabio Fiore - QuantoBasta - Bologna
"Cannelloni salsiccia di Mora Romagnola e stracchino"
BiZona Cantina Tenuta Macchiarola

Igles Corelli - Ristorante Atman - Villa Rospigliosi - Lamporecchio - Pistoia
"La faraona va nell'orto"
Volpaia

Massimo Bena - Trattoria da Massimino - Pianoro - Bologna
"Cervo dell'Appennino Bolognese brasato alla birra scura con biscotto DolceSalato"
In collaborazione con Gabriele Spinelli
Birra San Gabriel

Carlo Piasentin - Ristorante Novecento All'Isola - Palazzolo dello Stella - Udine
"Testina di bovino Piemontese con fagioli, verdure agrodolci, peperoncino fresco e cren"
Jermann

Mario Prati - Tartufaia Borough Market - Londra
"Terrina con pancetta e stinco di Mora Romagnola con funghi porcini e purea con rape rosse croccanti"
Villa Venti

I dolci di Gino Fabbri - Pasticceria Gino Fabbri e
Gabriele Spinelli - Pasticceria Dolce Salato
Cleto Chiarli - "Rosè de Noir" - da uve Grasperossa V.S.

€ 25

MENÙ VERDE

Gianluca Esposito - Eataly - Bologna
"Sartù alla napoletana con polpettine e fonduta di caciocavallo"
Azienda Agricola Manaresi

Emilio Barbieri - Ristorante Strada Facendo - Modena
"Pere dell'Emilia alla vaniglia, fegatino e orzo perlato"
Azienda Vitivinicola Fattoria Moretto

Cristiano Iacobelli - Atlas Coelestis Ristorante - Roma
"Hamburger selvaggina e spuma di lardo, l'hamburger che non ti aspetti"
Birra Atlas Coelestis

Massimiliano Poggi - Ristorante Massimiliano Poggi - Bologna
"Al massimo un tacos"
Azienda Agricola Botti

Matteo Aloe - Berbere' Light Pizza and Food - Bologna/Torino/Firenze
"Würstel, cetriolini, cipolle croccanti e senape"
I Diavoli

I dolci di Gino Fabbri - Pasticceria Gino Fabbri e
Gabriele Spinelli - Pasticceria Dolce Salato
Cleto Chiarli - "Rosè de Noir" - da uve Grasperossa V.S.

€ 25

MENÙ BLU

Mara Martin - Osteria Da Fiore - Venezia
"Risoto cole sècole"
Azienda Vinicola Palazzona di Maggio

Ivan Poletti - Cantina Bentivoglio, Ristorante Paradisino - Bologna
"Ossobuco di vitellone agli agrumi con flan di patate e mele allo zafferano"
Cantina della Volta

Alessio Malaguti - Trattoria La Rosa - Sant'Agostino - Ferrara
"Battuta di capriolo con acciughe e maionese alla senape"
"Battuta di daino con mele e spezie"
Mattarelli Vini

Andrea Serra - Caminetto d'oro - Bologna
"Pane di grano duro, trippa di fassona, pomodoro al profumo di sedano e Parmigiano Reggiano"
Azienda Agricola Giovanna Madonia

Romano Polidori e Maria Ferrigno - Trattoria La Piazza - Montorio - Bologna
"Coppone di Mora Romagnola, amarene e cipolla marinata"
Azienda Agricola La Tosa

I dolci di Gino Fabbri - Pasticceria Gino Fabbri e
Gabriele Spinelli - Pasticceria Dolce Salato
Cleto Chiarli - "Rosè de Noir" - da uve Grasperossa V.S.

€ 25

MENÙ ARANCIO

Alberto Bettini - Trattoria Da Amerigo - Valsamoggia - Bologna
"Zuppa imperiale con doppio brodo reale"
Fattorie Vallona

Isabella Lazzerini Denchi - Ristorante In Vernice e Lo Scoglietto - Livorno
"Pollo ruspante, taleggio e crema al tartufo"
Cantina Paltrinieri

Luca Marin - Il Santo Bevitore - Firenze
"Biancostato arrostito su fagioli occhio di pernice, crudaiola di pomodoro al basilico, cipolla di tropea in agrodolce e spuma di limone"
Tenuta Buon Tempo

Mauro Stanzani e Luca Martelli - Il Boccone del Prete - Bologna
"Spalla di vitello affumicata al bbq con cipolla rossa profumata all'origano"
Azienda Agricola Tizzano

I dolci di Gino Fabbri - Pasticceria Gino Fabbri e
Gabriele Spinelli - Pasticceria Dolce Salato
Cleto Chiarli - "Rosè de Noir" - da uve Grasperossa V.S.

€ 22

MENÙ RIDOTTO

Il Baligio Osteria Piemontese - Cuneo
"Bombetta"

Demis Aleotti - Ristorante Bottega Aleotti - Crevalcore (BO)
"Tortellini con ripieno di Mora Romagnola saltati con burro e gocce di aceto balsamico di Modena tradizionale Dop"

Pietro Palumbo - Polpette e crescentine - Bologna
"Crescentina con prosciutto cotto di Mora"

Mattia Cavallari - Cremeria Santo Stefano
"Il Gelato"

€ 15

