

Chef.. al Massimo®

11ª edizione

MACELLERIA SALUMERIA
ZIVIERI MASSIMO



1 settembre 2019 - ore 11:30

LE CONCHIGLIE Via Lagune, 76 - Sasso Marconi BO

Quando penso a te,
penso al bello della vita

Per l'amico Massimo Zivieri, "artista capace
di trasmettere, dall'allevamento alla tavola,
una storia di saperi antichi e attuali"

 IGLES CORELLI Corelli Food Roma	BELINDA CUNIBERTI Enoteca La Zaira Bazzano BO	MASSIMILIANO POGGI Massimiliano Poggi Cucina Trebbo di Reno BO	MATTEO ALOE Berberè Light Pizza & Food Bologna, Firenze, Roma, Torino, Milano, Verona, Londra	ROMANZO Mercato di Mezzo & TEATRO DEL CARNE Fico Eatery World Bologna
 Mantou al vapore con spuma di mortadella Fattoria Zivieri, cipolla osmisi, peperone fermentato, panna acida	Lasagna con ragu di daino dell'Appennino tosco-emiliano	Coppone di mora romagnola affumicato, patate & senape	Pizza con salame rosa Fattoria Zivieri	Qbab di mora romagnola, la nostra salsa tzatziki, cipolla di Tropea, pomodori
 Cantina Paltrinieri	Val delle Rose Casa Vinicola Luigi Cecchi	Azienda agricola Botti	Birra artigianale selezionata da LaB - Libera arte della Birra	Azienda agricola Silvio Grasso

 Il dolce

35€

Menu
Bordeaux

Menu
Giallo

35€

 MASSIMO BENA Trattoria Da Massimino Pianoro BO	FABIO FIORE Ristorante QuantoBasta Bologna	FRANCESCO BALDISSARUTTI Ristorante Perbellini Isola Rizza VR	DEMIS ALEOTTI Ristorante Bottega Aleotti Crevalcore BO	MAURO LORENZON ENOITECA La Mascareta Venezia
 Fusilli di pasta fresca al torchio con salsiccia di daino dell'Appennino toско- emiliano, crema di zucca e olive taggiasche	Pollo e Peperoni: bocconcini di pollo fritti e peperoni grigliati	Costina di mora romagnola cotta al barbecue "all'amatriciana" con pomodoro datterino	Street ragu di mora romagnola & rosetta	Lorenzon & Saorè con tramezzino alla veneziana, roastbeef di Fassona, taleggio e zucchine dell'Azienda agricola Orsi Vigneto San Vito
 Azienda agricola Mattarelli	Tre Monti, Campo Di Mezzo, Sangiovese Superiore	Società agricola Monterossa srl	Fattoria Moretto	Orsi Vigneto San Vito

 Il dolce

 CARLO PIASENTIN Ristorante 900 all'Isola Palazzolo dello Stella UD	FRANCESCO MANOGRASSO E ROBERTO CORTESI Ristorante Il Palazzo, Palazzo di Varignana Restort & Spa Castel San Pietro Terme BO	ALBERTO BETTINI Trattoria Da Amerigo Valsamoggia BO	LUCA MARTELLI E MAURO STANZANI Il Boccone del Prete Bologna	ENRICO SPAGNA La Gnoccata Trento
 Trippa omaggio alla bella stagione con pane di Matera	Omaggio alla Ghiacciola: risotto mantecato all'olio, zucchine, salsiccia di mora romagnola, croccante di ceci neri e polveri di cipolla rossa	Doppietta estiva: doppia polpetta nei pomodori in doppia salsa	Hamburger di fassona piemontese al bbq	Gnoccata con salame rosa di mora romagnola e mortadella tradizionale Fattoria Zivieri
 San Valentino Società agricola Srl	Cantina Della Volta	Fattoria Vallona	Azienda agricola Tizzano	Azienda agricola Pandolfa

 Il dolce

35€

Menu
Verde

Menu
Blu

35€

 PASQUALE TROIANO E PIETRO PALUMBO Cantina Bentivoglio Trattoria Paradisino Polpette & Crescentine Bologna	FABIO POMPANIN Ristorante Al Camin Cortina d'Ampezzo BL	ANDREA SERRA Trattoria Caminetto d'Oro Bologna	MATTEO ALOE Berberè Light Pizza & Food Bologna, Firenze, Roma, Torino, Milano, Verona, Londra	ISABELLA LAZZERINI DENCHI Ristorante Lo Scoglietto Rosignano Marittimo LI In collaborazione con PIETRO GIUNTINI In Vernice - Livorno
 Gramignone alla salsiccia di mora romagnola	Misticanza di fagioli giallet, peperone, mortadella di cinghiale grigliata, gorgonzola e maggiorana	Galantina di pollo & insalata russa	Pizza con salame rosa Fattoria Zivieri	Alici, calamari fritti & guanciale di mora romagnola
 Manaresi agricoltura e vini	Camposilio	Tre Monti	Birra artigianale selezionata da LaB - Libera arte della Birra	Palazzona di Maggio

 Il dolce


 MATTEO ALOE Berberè Light Pizza & Food Bologna, Firenze, Roma, Torino, Milano, Verona, Londra	LUCA MARTELLI E MAURO STANZANI Il Boccone del Prete Bologna	DEMIS ALEOTTI Ristorante Bottega Aleotti Crevalcore BO
 Pizza con salame rosa Fattoria Zivieri	Hamburger di fassona piemontese al bbq	Street ragu di mora romagnola & rosetta
 Birra artigianale selezionata da LaB - Libera arte della Birra o bevanda analcolica		

 Il dolce

23€

Menu
Bianco

prenotazione obbligatoria
www.chefalmassimo.it

per informazioni
info@chefalmassimo.it | 

Con il Patrocinio



Si ringraziano



Partner

