

# Chef...al Massimo Monzuno 7 Settembre 2014 - Sesta Edizione

Gianluca Esposito - Ristorante Piazza Italia - Eataly Roma  
*"Gnocchi alla romana con agnello alla vaccinara"*  
Soc. Agricola Monte Rossa

Emilio Barbieri - Ristorante Strada Facendo  
*"Hamburger di cinghiale con geleè di aceto balsamico e spuma di parmigiano reggiano"*  
Az. Agricola Paltrinieri

Fabio Fiore - Quantobasta  
*"Qbetto di coda"*  
Casa Caterina

Polidori Romano e Marina Ferrigno - Trattoria La Piazza  
*"Guancialino di bovino piemontese al vino rosso"*  
Az. Agricola Giovanna Madonia

Mauro Stanzani - Luca Martelli  
Il Boccone del Prete  
*"Cotoletta di Mora Romagnola"*  
Az. Agricola Tizzano

*"Il dolce"* Dolce di Gino Fabbri - Pasticceria Fabbri  
Con la collaborazione di Gabriele Spinelli 

*il pane* di Matteo Calzolari

Acqua Culligan

*I Signori del Barbecue* Athos Guizzardi

Strada dei Vini e dei Sapori dell'Appennino Bolognese

€ 25

Carlo Piasentin - 900 All'Isola

*"Orzotto con fagioli di montagna, mora romagnola, brovada"*  
Livio Felluga

Massimiliano Poggi - Ristorante al Cambio  
*"Battuta al coltello di capriolo, acqua alla salvia, pinzimonio e limone ghiacciato"*  
Az. Agricola Botti

Staff Romanzo - Romanzo  
*"Qb... ab"*  
Az. Agricola Pojer & Sandri

Federico Del Monte - Ristorante Settembrini  
*"Lingua, susina e gazzosa"*  
Az. Agricola La Mancina

Pier Luigi di Diego - Ristorante il Don Giovanni  
*"Ossobuco... Eliceo"*  
Tenuta Pennita

*"Il dolce"* Dolce di Gino Fabbri - Pasticceria Fabbri  
Con la collaborazione di Gabriele Spinelli 

*il pane* di Matteo Calzolari

Acqua Culligan

*I Signori del Barbecue* Athos Guizzardi

Strada dei Vini e dei Sapori dell'Appennino Bolognese

€ 25

Alberto Bettini - Trattoria da Amerigo


*"Lasagna al ragout di selvaggina dell'Appennino Bolognese"*  
Az. Vinicola Palazzona di Maggio

Mauro Lorenzon - Enoiteca Mascareta  
*"Maialino di mora romagnola porchettato"*  
Pro-fondo-bianco-sclera da uve prosecco di Valdobbiadene  
protocollo omeopatico Lorenzon

Cristiano Iacobelli - Atlas Coelestis Ristorante  
*"TrippAtlas"*  
Atlas Coelestis birrifico artigianale

Matteo Aloe - Berberè Light Food & Pizza  
*"CCCP Cotica croccante cipolla peperoni"*  
Cantina della Volta

Ivan Poletti - Gabriele Valenti - Cantina Bentivoglio - Trattoria Paradisino  
*"Ragout tradizionale alla bolognese con polenta mantecata al parmigiano reggiano 24 mesi e cialda di sfoglia"*  
Az. Agricola Le Fraghe

*"Il dolce"* Dolce di Gino Fabbri - Pasticceria Fabbri  
Con la collaborazione di Gabriele Spinelli 

*il pane* di Matteo Calzolari

Acqua Culligan

*I Signori del Barbecue* Athos Guizzardi

Strada dei Vini e dei Sapori dell'Appennino Bolognese

€ 25

Massimo Bena - Trattoria Massimino  
*"Ravioli del Plin ripieni di arrosto e saltati in salsa di brasato"*  
Orsi Vigneto San Vito

Igles Corelli - Ristorante Atman  
*"Monzunopalermo, prosciutto cotto Zivieri nel pane al sesamo con panelle e squacquerone"*  
Az. Agricola Testamatta di Bibi Graetz

Mario Ferrara - Ristorante Scaccomatto  
*"Fois magre! Con cipolla caramellata e riduzione di aceto balsamico"*  
Vallona fattorie

Isabella Lazzerini Denchi - Ristorante Lo Scoglietto - In Vernice  
*"Cozze ripiene di macinato di bovino piemontese"*  
Az. Agricola Sorelle Bronca

Alessio Malaguti - Antica Trattoria la Rosa  
*"Polpette della nonna e patate"*  
Az. Vinicola Mattarelli

*"Il dolce"* Dolce di Gino Fabbri - Pasticceria Fabbri  
Con la collaborazione di Gabriele Spinelli 

*il pane* di Matteo Calzolari

Acqua Culligan

*I Signori del Barbecue* Athos Guizzardi

Strada dei Vini e dei Sapori dell'Appennino Bolognese

€ 25

## Menù Ridotto

Claudio Salvadori - Santo Bevitore

*"Conchiglie di pasta fresca, ragout di pancia di fassona, scalogno all'agro"*

Bellini Matteo - Rossocorsa

*"Hamburger di bovino piemontese con fonduta di pecorino riccio, julienne di patate fritte e salsa barbecue"*

Federico Garani - Agriturismo La Rocchetta

*"Salsiccia di mora romagnola ai ferri con cipolla caramellata all'aceto balsamico"*

Polpette e Crescentine

*"Crescentina con Mortadella di Mora Romagnola"*

*"Il gelato"*

Andrea Bandiera - Cremeria Scirocco

*il pane* di Matteo Calzolari

Acqua Culligan

*I Signori del Barbecue* Athos Guizzardi

Strada dei Vini e dei Sapori dell'Appennino Bolognese

€ 15