



Comune di Monzuno



Chef...al Massimo Monzuno 6 Settembre 2015 - Settima Edizione

Per l'amico Massimo Zivieri - Passione Entusiasmo Ricerca



Pro Loco di Monzuno

MENÙ GIALLO

Emilio Barbieri - Ristorante Strada Facendo - Modena
"Grufolando" Ravioli ripieno di cinghiale dell'Appennino Bolognese
Cantina della Volta

Mario Ferrara - Ristorante Scaccomatto - Bologna
"Lingua, ortaggi e salsa tonnata"
La Mancina

Christian Meloni Delrio - Casa Baladin - Piozzo - Cuneo
"Arrosti di pancia di manzo con birra Baladin Super"
Baladin birra

Fabio Fiore - QuantoBasta - Bologna
"Hamburger di Agnello"
La Castellada

Isabella Lazzerini Denchi - Ristorante In Vernice e Lo Scoglietto - Livorno
"Les finte macarons toscani, ripieni di ricotta, spinaci e salsiccia di Mora Romagnola"
Volpaia

Gino Fabbri - Pasticceria Gino Fabbri
Andrea Bandiera - Cremeria Scirocco
Gabriele Spinelli - Pasticceria Dolce Salato
"Gelato alla mela caramello su base biscotto croccante"
"Crema, vaniglia, limone, con amarene e perle di cioccolato su base biscotto croccante"

€ 25

MENÙ BORDEAUX

Francesco Baldissarutti - Ristorante Perbellini - Isola Rizza - Verona
"Spaghetti quadrato freddo alla carbonara, con pancetta stagionata di Mora Romagnola, aceto balsamico di Modena, Parmigiano Reggiano e pepe nero affumicato"
Vini Monte Rossa

RoManzo - Mercato di Mezzo - Bologna
"Würstel di Mora Romagnola della Macelleria Zivieri"
Maso Martis

Mauro Lorenzon - Enoiteca Mascareta - Venezia
"Guancia di bovino alla Lorenzon"
Orsi Vigneto San Vito

Romano Polidori e Maria Ferrigno - Trattoria La Piazza - Montorio - Bologna
"Millefoglie di bovino"
Tenuta Buon Tempo

Alessio Malaguti - Trattoria La Rosa - Sant'Agostino - Ferrara
"Pancetta fresca di Mora Romagnola al bbq"
Villa Venti

Gino Fabbri - Pasticceria Gino Fabbri
Andrea Bandiera - Cremeria Scirocco
Gabriele Spinelli - Pasticceria Dolce Salato
"Gelato alla mela caramello su base biscotto croccante"
"Crema, vaniglia, limone, con amarene e perle di cioccolato su base biscotto croccante"

€ 25

MENÙ VERDE

Massimo Bena - Trattoria da Massimino - Pianoro - Bologna
"Riso vialone nano all'amaranto e pecorino di Gorgognano con spiedino d'agnello dell'Appennino Bolognese al bbq"
Manaresi Agricoltura e Vini

Alberto Bettini - Trattoria Da Amerigo - Savigno - Bologna
"Coscotto di selvaggina al sale di Cervia"
Fattorie Vallona

Ivan Poletti e Gabriele Valenti - Cantina Bentivoglio e Ristorante Paradisino - Bologna
"Carpaccio di Fassona leggermente affumicato con timballo di mele, patate e zucchine al basilico"
Azienda Agricola Giovanna Madonia Cantina di Bertinoro

Francesco Passalacqua - Esco Bistro Mediterraneo - Milano
"Esco al Massimo: Muscolo di Fassona servito tiepido su una crema di carote affumicata con mostarda d'anguria e rapanello marinato al prezzemolo"
Azienda Agricola Adriano Marco e Vittorio

Gianluca Esposito - Eataly Bologna
"Pollenta" Pollo e polenta
Sorelle Bronca

Gino Fabbri - Pasticceria Gino Fabbri
Andrea Bandiera - Cremeria Scirocco
Gabriele Spinelli - Pasticceria Dolce Salato
"Gelato alla mela caramello su base biscotto croccante"
"Crema, vaniglia, limone, con amarene e perle di cioccolato su base biscotto croccante"

€ 25

MENÙ BLU

Igles Corelli - Ristorante Atman - Lamporecchio - PT
"La selvaggina si tuffa nel risotto"
Cantina Sergio Mottura

Carlo Piasentin - Ristorante Novecento All'Isola - Palazzolo dello Stella - UD
"Polpette di seppie e cotechino di Mora Romagnola, cappuccio marinato, salsiccia piccante di mele e salvia."
Jermann

Jens Ove Folkel - Tartufoaia Borough Market - Londra
"Punta di petto brasata, purea di sedano rapa e tartufi, vetro di cipolla, cavolo nero e porcini"
Palazzona di Maggio

Mauro Stanzani e Luca Martelli - Il Boccone del Prete - Bologna
"Coppone di Mora Romagnola con salsa al lambrusco"
Azienda Agricola Tizzano

Pietro Palumbo - Polpette e crescentine - Bologna
"Crescentina fritta con mortadella di Mora Romagnola"
Azienda Agricola la Tosa

Gino Fabbri - Pasticceria Gino Fabbri
Andrea Bandiera - Cremeria Scirocco
Gabriele Spinelli - Pasticceria Dolce Salato
"Gelato alla mela caramello su base biscotto croccante"
"Crema, vaniglia, limone, con amarene e perle di cioccolato su base biscotto croccante"

€ 25

MENÙ ARANCIO

Matteo Aloe - Berbere' Light Pizza and Food
"Pizza: prosciutto cotto di Mora Romagnola, patate al forno e fiordilatte prosciutto crudo di Mora Romagnola stagionato 30 mesi, squacquerone, scorze d'arancia e fiordilatte"
Baladin birra

Luca Marin - Santo Bevitore - Firenze
"Carpaccio di manzo, salsa ponzu, uovo marinato, misticanza"
Pojer Sandri

Andrea Serra - Caminetto d'oro - Bologna
"Polpetta di Fassona con guanciale di Mora Romagnola, tartufo nero e patate al forno"
Cantina Paltrinieri

Pier Luigi Di Diego - Ristorante Il Don Giovanni - Ferrara
"Battuta di cervo dell'Appennino Bolognese terra e acqua"
Mattarelli Vini

Massimiliano Poggi - Ristorante al Cambio - Bologna
"Bacon di vitello con ceci"
Azienda Agricola Botti

Gino Fabbri - Pasticceria Gino Fabbri
Andrea Bandiera - Cremeria Scirocco
Gabriele Spinelli - Pasticceria Dolce Salato
"Gelato alla mela caramello su base biscotto croccante"
"Crema, vaniglia, limone, con amarene e perle di cioccolato su base biscotto croccante"

€ 25

MENÙ RIDOTTO

Matteo Aloe - Berbere' Light Pizza and Food
"Pizza: prosciutto cotto di Mora Romagnola, patate al forno e fiordilatte prosciutto crudo di Mora Romagnola stagionato 30 mesi, squacquerone, scorze d'arancia e fiordilatte"

RoManzo - Mercato di Mezzo - Bologna
"Würstel di Mora Romagnola della Macelleria Zivieri"

Pietro Palumbo - Polpette e crescentine - Bologna
"Crescentina fritta con mortadella di Mora Romagnola"

Gino Fabbri - Pasticceria Gino Fabbri
Andrea Bandiera - Cremeria Scirocco
Gabriele Spinelli - Pasticceria Dolce Salato
"Gelato alla mela caramello su base biscotto croccante"
"Crema, vaniglia, limone, con amarene e perle di cioccolato su base biscotto croccante"

€ 15

