

Chef... al Massimo®

dalle ore 12.00 - 2 Settembre 2018 - 10ª edizione

presso **FIC**  Via Paolo Canali 8, Bologna

Per l'amico Massimo Zivieri - Passione Entusiasmo Ricerca

MENÙ GIALLO

€ 35

Igles Corelli - Le Mercerie - Roma
"610,8. Da Zivieri a spirito contadino"
Cantina della Volta

Francesco Vincenzi - Franceschetta 58 - Modena
"Emilian Fried Chicken"
Società Agricola Monterossa srl

Francesco Manograsso e Roberto Cortesi
Il Palazzo Ristorante, Palazzo di Varignana Resort e Spa
Castel San Pietro Terme (BO)
"Carpaccio di fassona piemontese al cacao, finta granita di pesca,
noci di Macadamia & spuma del nostro olio"
Azienda Agricola Pandolfi Società Agricola ss

Fabio Fiore - Quantobasta - Bologna
"Rigatoni con sugo di coda alla vaccinara & pecorino romano"
Tre Monti Azienda Agricola Campo di Mezzo

Fabio Pompanin - Ristorante Al Camin - Cortina d'Ampezzo - Belluno
"Hamburger di testina di vitello, cappuccio & salsa honey mustard"
Fontanafredda

Gino Fabbri - Gino Fabbri Pasticceria - Bologna

€ 35

Mario Ferrara
Ristorante Scaccomatto - Bologna
"Gramigna con genovese di pollo & pecorino"
Azienda Agricola Botti

Andrea Serra - Trattoria Caminetto D'oro - Bologna
"Zampetto di maiale, limone candito,
patata al prezzemolo & scalogno in agrodolce"
San Valentino Società Agricola srl

Isabella Lazzerini Denchi
Ristorante Lo Scoglietto - Rosignano Marittimo
"Crema di patate, zenzero e gambero con lardo di mora romagnola"
Tenuta Santa Lucia Biodinamica

Demis Aleotti - Ristorante Bottega Aleotti - Crevalcore
"Gin Beef: girello di manzo marinato con chimichurri,
Tropea agrodolce & gocce di Gin Tonic"
Azienda Agricola Mattarelli

Emilio Barbieri - Ristorante Strada Facendo - Modena
"Parole, parole, parole con salsa verde, gialla,
rafano & croccantino alla mostarda"
Fattoria Moretto

Gabriele Spinelli - Pasticceria Dolce Salato - Bologna

MENÙ BORDEAUX

€ 35

Massimo Bena
Trattoria Da Massimino - Bologna
"Millefoglie di pane carasau tostato,
prosciutto di mora romagnola affumicato,
ricotta di bufala & composta di Tropea"
Azienda Agricola Tizzano

Cristiano Iacobelli - Atlas Coelestis - Roma
"Cavatelli al ragu di cinghiale in dolceforte"
Birra Atlas

Francesco Baldissarutti
Ristorante Perbellini - Isola Rizza - VR
"Tortino di coda di mora romagnola con trota affumicata e
le sue uova, su crema di spinaci & rafano fresco"
Cantina Paltrinieri

Teatro Della Carne - Teatro Del Carne
Fico-Eataly World - Bologna
"Arrosto di fassona piemontese su
patata schiacciata al basilico & salsa bernese"
Cantina Borgogno

Luca Marin - Il Santo Bevitore - Firenze
"Guancia di maiale laccata in salsa
agrodolce su carote viola montate
all'olio, fichi neri & cipollotto
al miele di castagno"
Camposilio

Santi Palazzolo
Dolceria Palazzolo
Palermo

MENÙ BLU

€ 23

Matteo Aloe
Berbere' Light Pizza and Food
Bologna, Firenze, Roma, Torino, Milano, Verona
"Pizza con salsiccia di pollo, patate al curry,
salsa ai peperoni & coriandolo"

Mauro Lorenzon - Enoiteca Mascareta - Venezia
"Polpette in maschera veneziana by Mascareta Lorenzon &
Saore' di laguna in padella..."
Orsi Vigneto San Vito

Luca Martelli e Mauro Stanzani - Il Boccone Del Prete - Bologna
"Spiedino petroniano con würstel &
polpetta di salsiccia di mora romagnola"
Terresacre

Staff Romano Mercato di Mezzo Bologna
Romano - Bologna
"Hamburger di pollo & peperoni"

Andrea Tedeschi
Pasticceria Dolce Vita - Bologna

MENÙ RIDOTTO

MENÙ VERDE

€ 35

Marco Benetazzo e Riccardo Maffini
Box Caffè - Padova
"Carbonara box"
Cascina Valle Asinari

Pasquale Troiano e Pietro Palumbo
Cantina Bentivoglio/Trattoria Paradisino
Polpette e Crescentine - Bologna
"Ossobuco di bovino in umido con
crocchetta di patate & lardo"
Agricola Brandini

Alberto Bettini - Trattoria Da Amerigo - Valsamoggia
"Taglio di coscia di daino
dell'Appennino Tosco-Emiliano
leggermente affumicato con vegetali, erbe,
funghi & tuberi selvatici"
Fattoria Vallona

Carlo Piasentin
Ristorante Novecento All'isola - Palazzolo Della Stella - Udine
"Frico di pancetta stagionata
di mora romagnola & patatas nana"
Manaresi Agricoltura e vini

Massimiliano Poggi
Ristorante Massimiliano Poggi - Bologna
"LAMPRE 1"
Palazzona Di Maggio

Mattia Cavallari
Cremeria Santo Stefano
Bologna

**Prenotazione
Obbligatoria e
informazioni:**

info@macelleriazivieri.it

www.chefalmassimo.it