

# una cena per Terra madre

**Venerdì 1 Ottobre 2010**

Ristorante Podere Elisa • La Vecchia - Vezzano sul Crostolo (RE)



Aperitivo & Antipasto

**LA ZUCCA DELLA BASSA REGGIANA IN TRE CONSISTENZE**

Crema di zucca con crostino di polenta – zucca candita sulla brace – chips di zucca con mosto ridotto

*In abbinamento: Levante 90 - Az. Agr. Podere Cipolla*

**TARTARE DI SALMERINO DI FONTE IN LEGGERA AFFUMICATURA  
CON VERDURE CROCCANTI E MELE SELVATICHE**

Piatto d'entrata

**RUOTE DI FARRO RIPIENE DI PECORINO FRESCO  
CON LOMBO DI AGNELLO E SUA RIDUZIONE**

Piatto di mezzo

**BASSA TEMPERATURA DI BUFALO E SALSA AL MALBO GENTILE  
CON SFORMATINO DI POLENTA DI MAIS OTTOFILE**

Dessert

**FOCACCIA DOLCE ALL'UVA TERMARINA  
CON ZABAIONE ALLA MALVASIA E MELE CAMPANINE CAMELLATE**

*Vini in abbinamento :*

*Lambrusco Barbacane - Az. Agr. il Quarticello*

*Cabernet Rosso di Aljano - Tenuta di Aljano*

*Malvasia dolce*



Prezzo a persona:

35,00 Euro (33,00 Euro per i soci Slow Food)

prenotazione obbligatoria presso il ristorante:

tel. 0522 200014

