



# I PRODOTTI TIPICI DEL TERRITORIO



**CENA REALIZZATA DAGLI STUDENTI DELLE CLASSI 4C E 4G DELL'ISTITUTO**

**Venerdì 28 aprile 2017 ore 20.00**

## *Entrée di Benvenuto*

Arancino di riso, zafferano, salame nostrano e formaggio di fossa DOP,  
il suo gelato, crema di fave

## *Antipasto*

Sformatino di zucchine ed erbe di campo con lischi all'olio evo,  
prosciutto di Parma DOP, riduzione all'aceto balsamico di Modena IGP

## *Primi*

Ceci in passatina, ortaggi dolci di stagione, cappellaccio in farcia di  
squacquerone di Romagna DOP, guancialetto e carciofi croccanti

\*\*\*\* \* \* \* \* \* \* \* \* \* \*

Chitarrine con scalogno di Romagna IGP, stridoli, salsiccia e pomodorini  
su crema di asparagi verdi di Altedo IGP

## *Secondo*

Jambonnet di pollo in farcia di tartufo nero su gateau di patate di Bologna DOP  
alle erbe aromatiche

## *Dessert*

Le Fragole ... Il Cioccolato ... La Menta ...

\*\*\*\* \* \* \* \* \* \* \* \* \* \*

Prima del caffè .... qualcosa di dolce

*Costo € 28,00 bevande incluse*

*Per prenotazioni 0543 740744 – 347 4498067*