



Menù Magnalunga diurna - 19 settembre 2021

1a TAPPA: CASA DELLA CULTURA

Tagliere di salumi e formaggi accompagnati
da balsamico dell'acetaia comunale di Savignano
Vini della cantina 'I Corneti' di Venturelli Matteo
Lambrusco Grasparossa e Pignoletto

2a TAPPA: I MONTICELLI di Clò Alessandro

Lasagne al forno
Vini della Cantina 'I Monticelli' di Clò Alessandro
Pignoletto frizzante,
Montuni bianco fermo,
Lambrusco frizzante e Barbera fermo

3a TAPPA: TORRE DEI NANNI di Fiorini Alberto

Gramigna con salsiccia
Vini della cantina "Poderi Fiorini" di Alberto Fiorini
Lambrusco Grasparossa Becco rosso, Sauvignon Maremagna,
Cabernet Sauvignon Cà Mombrina, Pignoletto Spazzavento

4a TAPPA: XPARK PISTA DI MOTOCROSS

Polpettine sfiziose accompagnate da
cipolle caramellate con aceto balsamico
Aceto balsamico az agricola 'La Cà dal Nòn'
Vini "Cantina Bergonzini" di Riccardo Bergonzini
Pignoletto doc, Trebbiano dell'Emilia,
Lambrusco Grasparossa, Rosato e Barbera

5a TAPPA: SAGRATO DELLA CHIESA DEL BORGO ANTICO

Cotechino con purè
Vini della "Cantina Minelli" di Adolfo Minelli
Lambrusco e Pignoletto

6a TAPPA/ARRIVO: CENTRO SPORTIVO TAZIO NUVOLARI

Bensone, ricotta con amarene sciropate Toschi, uva
Vino da dessert della Cantina 'Caviro'

Ogni tappa sarà allietata da intrattenimento musicale



