



Menù Magnalunga diurna - 21 maggio 2023

1a TAPPA: CASA DEGLI ALPINI

Gnocchini sfiziosi

Vini della "Cantina Minelli" di Adolfo Minelli
Lambrusco 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 Poderi Fiorini

Gramigna con salsiccia

Vini della cantina "Poderi Fiorini" di Alberto Fiorini
*Lambrusco Grasparossa Becco rosso,
Cabernet Sauvignon Cà Mombrina, Pignoletto Spazzavento*

4a TAPPA: XPARK PISTA DI MOTOCROSS

Polpettine sfiziose accompagnate da
cipolle caramellate con aceto balsamico

Vini "Cantina Bergonzini" di Riccardo Bergonzini
*Pignoletto doc, Trebbiano dell'Emilia,
Lambrusco Grasparossa, Rosato e Barbera*

5a TAPPA: SAGRATO DELLA CHIESA DEL BORGO ANTICO

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

6a TAPPA/ARRIVO: CENTRO SPORTIVO TAZIO NUVOLARI

dolcezze, ricotta con amarene sciroppate Toschi, ciliegie

Vini della Cantina 'Otto Logiurato'
*Pignoletto rifermentato
Pignoletto classico superiore*

Ogni tappa sarà allietata da intrattenimento musicale



Consorzio dell'Aceto
Balsamico Tradizionale
Spilamberto



Passion for packaging



