



## Menù Magnalonga Notturna - 23 luglio 2022

### 1a TAPPA: SAGRATO DELLA CHIESA DEL BORGO ANTICO

#### Hamburger sfizioso

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

### 2a TAPPA: XPARK PISTA DI MOTOCROSS

#### Tortellini alla panna

*Vini della "Cantina Minelli" di Adolfo Minelli  
Lambrusco e Pignoletto*

### 3a TAPPA: az Agricola 'I Corneti' di Venturelli Matteo

#### Penne all'arrabbiata

*Vini della cantina 'I Corneti' di Venturelli Matteo  
Lambrusco Grasparossa e Pignoletto*

### 4a TAPPA: Poderi Fiorini

#### Costine di maiale con cipolline

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

### 5a TAPPA: 'I Monticelli' di Clò Alessandro

#### Dolce salame, frutta di stagione e caffè

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

*Ogni tappa sarà allietata da intrattenimento musicale*



Consorzio dell'Aceto  
Balsamico Tradizionale  
Spilamberto



Passion for packaging



— 1945 —



