



Menù Magnalonga diurna – 19 maggio 2024

TAPPA di benvenuto: CASA DEL GRAZIOSI
degustazione di Aceto Balsamico
dell'Acetaia Comunale di Savignano sul Panaro
accompagnato con Parmigiano Reggiano

1a TAPPA: CASA DEGLI ALPINI
Bocconcini croccanti di polenta
Vini Casa Selene Rocchi
Pignoletto e Lambrusco

2a TAPPA: TORRE DEI NANNI
Lasagne al Forno
Vini della cantina "Poderi Fiorini"
Lambrusco Grasparossa Becco rosso,
Cabernet Sauvignon Cà Mombrina, Pignoletto Spazzavento

3a TAPPA: XPARK PISTA DI MOTOCROSS
Gramigna con Salsiccia
Vini "Cantina Bergonzini" di Riccardo Bergonzini
Pignoletto doc, Trebbiano dell'Emilia,
Lambrusco Grasparossa, Rosato e Barbera

4a TAPPA: SAGRATO DELLA CHIESA DEL BORGO ANTICO
Salsiccia alla griglia con cipolline in agrodolce
Vini della cantina "Minelli" di Adolfo Minelli
Lambrusco e Pignoletto

5a TAPPA/ARRIVO: CENTRO SPORTIVO TAZIO NUVOLARI
dolcezze, ricotta con amarene sciropate Toschi
accompagnate da vini locali

Ogni tappa sarà allietata da intrattenimento musicale



Consorzio dell'Aceto
Balsamico Tradizionale
Spilamberto



Passion for packaging

