

la disfida del gusto

le Strade dei Vini e dei Sapori
dell' Emilia Romagna in singolar tenzone

Emilia
il derby del balsamico

Guastalla (RE)

Sabato 29 settembre

Palazzo Gonzaga

ore 20

CENA DI DISFIDA fra le Strade dei Vini e dei Sapori della Provincia di Reggio Emilia e la Strada dei Vini e dei Sapori Città Castelli Ciliégi, ospiti della Strada dei Vini e dei Sapori delle Corti Reggiane.

Prodotto in Disfida: l'Aceto Balsamico Tradizionale in abbinamento con i vini della provincia di Reggio Emilia.

Riservati ai soci UISP 20 posti
I soci che parteciperanno formeranno
una giuria che premierà il primo piatto
migliore.

Prezzo speciale cena soci UISP

€ 40.00

Info: Daniela Prandi 3332126544

primipassi@uispre.it

MERCATINO DEI PRODOTTI TIPICI dei soci delle Strade dei Vini e
dei Sapori dell'Emilia Romagna.

ANTIPASTO

Budino di zucca con lacrime di
Aceto Balsamico Tradizionale
di Reggio Emilia D.O.P.

Malvasia secca
Dafne

PRIMO PIATTO

Tortelli verdi con burro,
salsvia, Parmigiano Reggiano e
Aceto Balsamico Tradizionale
di Reggio Emilia D.O.P.

Sauvignon
Sol

SECONDO PIATTO

Coniglio arrosto al Balsamico
con cipolline borrettane
caramellate

Lambrusco Sorbara
Chiaro della Falconaia

DESSERT

Torta di riso con uva fogarina
al Balsamico

Fortana IGT

Menù della Strada
dei vini e dei Sapori
delle Colline
di Scandiano e
Canossa
e delle Corti reggiane

ANTIPASTO

Frittatina con guancialino di
maiale con Aceto Balsamico
Tradizionale di
Modena D.O.P.

Bianco di Scandiano secco
Villa Iano

PRIMO PIATTO

Fagottini di carne all'Amaretto
di Spilamberto con salsa di
Parmigiano Reggiano
D.O.P. e gocce di Aceto
Balsamico Tradizionale di
Modena D.O.P.

Lambrusco rosato

SECONDO PIATTO

Filetto di vitello da latte
rosolato con confettura di
Ciliege di Vignola profumate al
Balsamico

Patate gustose dello chef

Lambrusco fermo
Vigna del Picchio

DESSERT

Tortino di crema con fragole
e
Aceto Balsamico Tradizionale
di Modena D.O.P.

Malvasia dolce
Le Gemme

Menù della
Strada dei
Castelli Ciliégi