

Chef to Chef – Emilia Romagna Cuochi

Daniele Baruzzi *Insolito ristorante di Russi*
Mattia Borroni *Ristorante Alexander di Ravenna*
Omar Casali *Maré di Cesenatico*
Matteo Salbaroli *Osteria l'Acciuga di Ravenna*

presentano

Il Menù del Concerto trekking

Per la merenda

Capanno 19 argine destro (6€)

Crema di pane e pomodoro con seppia, cipolla agrodolce e fiore del cappero

Alici panate e fritte con fiori di zucca e borragine in crosta, con salsa agrodolce

Per rinfrescarsi

Capanno 6B argine destro

Il Gelato di Sbrino

Per l'aperitivo o cena a piatti singoli

Capanno 18 argine sinistro (8€)

Piadina con saraghina radicchio e squacquerone

Maccheroncino al torchio con polpa di granchio

Strozzapreti di patate con cozze di Marina di Ravenna

La Cena

Capanno 18 argine sinistro (24€)

Sarde in Carpione con caponata di verdure

Passatelli all'amatriciana di seppia

Polpette dorate di alici, finocchietto e salsa allo yogurt

Gelato allo zabaione di albana e scroccadenti

Due calici di Bolè e acqua

Al Capanno 18 argine sinistro saranno disponibili anche le birre di **Amarcord**