

"Mangiari" della Fiera

Domenica 6 novembre



Ore 10,00

Riunione Catt. "Torricelli"

via Castellani, 25 tel. 0546 21268

Lo Stand gastronomico propone

Sfizi di torte dolci e salate
Tramezzini
Cioccolata in tazza
Bibite varie

Ore 12,00

Circolo Dopolavoro Ferroviario

via S.M. dell'Angelo, 24/26
tel. 0546 22715 • Bar tel. 0546 681365

Lo Stand interno del Circolo propone: Menù Romagnolo

Ore 12,00

Circolo S.P. Damiano

piazza Foris Portam, 2 (lato S.M. Vecchia)

Lo Stand gastronomico propone

polenta e cappelletti con ragù
bruschette, piadina farcita
pizza frita, patate fritte
crepes, dolci caserecci
torte di marroni, bruciati
tortelli di marroni, saba
vin brulè, cagnina

Ore 12,00

Circolo Villa Franchi

via Salita, 2 tel. 0546 667646

Lo Stand gastronomico interno propone

Pasta fresca all'uovo
Piadina prosciutto, salsiccia,
Gnocco fritto, patate fritte,
Polenta con ragù, vin brulè

Il Ristorante propone menù alla carta

Lasagne al forno
Cappelletti al ragù
Tortelli burro e salvia
Tagliatelle ai funghi
Arrosti misti
Scaloppine limone o vino
Cotoletta alla milanese
Patate fritte o al forno
Insalata
Dolci di stagione

Per prenotazione tel. 0546 667646

Circolo Rione Verde

via Cavour, 37 tel. 0546 681209

HOSTARIA del MAGHINARDO e STAND GASTRONOMICO

(sulla via Cavour)

Dalle Ore

11,00

primi : Polenta al Ragù
Cappelletti al Ragù
Crespelle alla Boscaiola
Tortellone Burro/Salvia

secondi: Piadina

Piadina con Salsiccia
Piadina con Prosciutto
Castrato
Rosticini

Misto di Carne ai Ferri

(Salsiccia-Coscia di Pollo - Castrato e Rosticini)

Porchetta (appena sfornata)

Stufato con Salsiccia e Costole

contorni: Patate fritte

Patate o Pomodoro o Zucca al Forno

dolci: Dolce di San Rocco

Mascarpone al Cioccolato

Zuccherini Misti

bevande: Acqua Naturale e Gassata

Carta dei Vini a Cura

dell'Associazione Torre di Oriolo

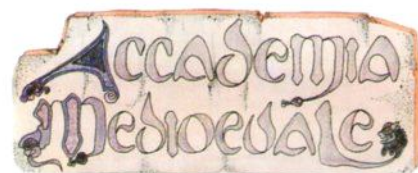
Liquori: Limoncello, Menta, Liquirizia



Strada dei Vini e ... Cioccolata

L'accostamento del vino al cioccolato non è un'operazione facile soprattutto per la complessità di quest'ultimo alimento, legata sia ai suoi componenti sia alle caratteristiche organolettiche. Molteplici sono, infatti, le sensazioni che entrano in gioco sul piano olfattivo e su quello gustativo. I gusti stanno cambiando e oggi i sommelier sempre più di frequente consigliano vini che si sposano perfettamente con il cioccolato.

Come citava Oscar Wilde: l'unico mezzo per liberarsi della tentazione è cederle. Lasciatevi quindi tentare dalle tentazioni di questa "Strada" della Fiera di San Rocco e, ricordando Oscar Wilde... cedete!.



ACCADEMIA MEDIOEVALE Soc. Coop. arl.

Via Cavour 37 - 48018 Faenza RA

Tel. 0546 681281 - Fax 0546 24700

Iscri. Albo Cooperative CCIAA Ravenna n° A 116788

www.accademia-medioevale.it - info@accademia-medioevale.it