

2018 ANNO DEL
CIBO ITALIANO
identità, cultura, valore.



SABATO 4 AGOSTO 2018 NOTTE BIANCA DEL CIBO CORIANO (RN)



Cene a tema con prodotti e vini tipici locali a cura dei ristoratori corianesi
Brindisi e degustazioni sotto le stelle

Ristorante Al Bellavista tel 0541656318
piazza Don Minzoni / Coriano

CENA IN BIANCO

Baccalà mantecato con fonduta di cipolla
in cialda di pane ai cereali
Raviolaccio di pesce bianco con pesce spada, timo e lime
Filetto di pesce serra in tempura e datterino confit

Il Ristorantino tel 0541657047
via della Repubblica, 106
Sant'Andrea in Besanigo

SPECIALITÀ ROMAGNOLE

Piada dall'antipasto in poi
Tagliatelle della casa in rosso, bianco o verde

Osteria di pesce da Mazza tel 0541759060
via Ausa 138 / Cerasolo Ausa

SERATA CON GRATICOLA DI PESCE IN GIARDINO

Antipasti con piadina locale / Rotolo di sardoncino
Primi piatti sfiziosi e fantastiche grigliate e scottadito
abbinati a vino delle colline corianesi

Tenuta Santini tel 347.8101140
via Campo 33 / Passano

CENA SOTTO LE STELLE E DEGUSTAZIONE VINI
con recital del comico Antonio Ornano

La cantinetta della Corte tel 0541658117
piazzetta Salvoni / Coriano

CENA KM 0 con MUSICA DAL VIVO

Pomodoro ripieno di riso
Crostini misti con olio evo di Coriano
Selezione di salumi e formaggi
Verdure di stagione / Dolce della Cinzia

Il Party nell'aia tel 380.4660609
via Borgata, 55 / Ospedaletto

**APERICENA ROMAGNOLA NELL'AIA
DI UN VECCHIO CASOLARE**

Piada con : salciccia e cipolla, porchetta,
prosciutto e melone, formaggio, verdure miste
Patate fritte / Bevande

Delirio Bistrot tel 05411831936
via della Pace 2 / Coriano

DELIRIO ROMAGNOLO

Crudo di Carpegna, rucola, fichi caramellati
e squacquerone caseificio Pascoli con piada
Strozzapreti salciccia e Sangiovese
Costine di maiale in salsa bbq
Caffè e ciambella romagnola / acqua e calice di vino