



UGUALI_DIVERSI

IV edizione
23 • 24 • 25 settembre 2011
Novellara, Correggio
Bagnolo in Piano (RE)

www.ugualidiversi.org

La cena è una proposta dei ristoratori
della piazza in collaborazione con gli
agricoltori del mercato contadino



CENA LUNGA UN PORTICO MENU' A KM ZERO

Sabato 24 Settembre 2011
dalle ore 20.00

PORTICI PIAZZA
UNITA' D'ITALIA



BRASSERIE ENOTECA "CAFFE' LETTERARIO"

di Palazzo Bonaretti Editore - Novellara

Piazza Unità d'Italia, 42

Antipasto

Tosone di Parmigiano Reggiano delle vacche rosse con pere e Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia DOP su letto di Songino

Primi

Sorbir di cappelletti in brodo di cappone con o senza vino
Gnocchetti di zucca alla salvia e Parmigiano Reggiano delle vacche rosse (28 mesi)

Secondo

Medaglioni di filetto di maiale alla pancetta con purea di patate nostrane e polpettone reggiano (il "ripieno" di una volta)

Pre dolce

Salame di cioccolato fondente con calice di vino bianco IGT frizzante dolce

Disponibilità sino a 50 posti per pren.0522 652276 - caffelletterario@hotmail.it

- Il Parmigiano Reggiano delle vacche rosse è prodotto da: Azienda Agricola Novelli - Novellara

- Il vino bianco IGT frizzante dolce è prodotto da: Azienda Agricola Zuelli - Correggio

CAFFE' LA ROCCA

Piazza Unità d'Italia, 23

Primo a scelta tra

Tortelli verdi/zucca/radicchio trevigiano

Gramigna alla salsiccia

Tagliatelle ai funghi porcini

Penne all'arrabbiata

Spaghetti all'amatriciana

Secondo e contorno a scelta tra

Costine di maiale al forno

Roastbeef di vitello

Petto di pollo alla griglia

Patate arrosto

Insalata mista

Pre dolce

Crema di caffè fredda

Disponibilità sino a 80 posti per prenotazioni 0522 652491



BAR ROMA

Piazza Unità d'Italia, 34

Antipasto

Scaglie di Parmigiano Reggiano delle vacche rosse (26 mesi) con Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia DOP

Primo

Risotto mantecato alla zucca di Novellara e, a richiesta, gocce di Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia DOP

Secondo

Sformato di verdure tricolore con ricotta al fumo di ginepro.

Pre dolce

Panna cotta con saba e scaglie di cioccolato fondente.

Disponibilità sino a 30 posti per prenotazioni 0522 654964

ENOTECA "IL VECCHIO BORGO"

Corso Garibaldi, 42

Primo a scelta tra

Tortina zucca/patate

Parmigiana di melanzane

Lasagne coniglio e zucchini

Tagliatelle crema di peperoni e salsiccia

Secondo e contorno a scelta tra

Stinco con patate

Filetto di porcellino alla Wellington con cipolline di aceto

Disponibilità sino a 50 posti per prenotazioni 0522 652076

GASTRONOMIA "NON SOLO CAPPELLETTI"

Piazza Battisti, 3

Antipasto

Misto di benvenuto (pizzette, crostini rustici, torte salate)

Primo

Cannelloni verdi

Secondo e contorno a scelta tra

Brasato di manzo con polenta

Arrosto di vitello con patate al forno

Su richiesta menù bimbi o menù ridotto a €10,00 a scelta tra

Brasato di manzo con polenta

Cous cous con verdure e spezzatino (a richiesta)

Disponibilità sino a 80 posti per prenotazioni 0522 654671

Il costo della cena è di 18 € (salvo menù speciali) e comprende l'acqua (pubblica) e il busilan offerto dal Circolo Ricreativo aperto novellarese. Non comprende bibite, vini e liquori. I vini dei produttori locali saranno proposti a prezzo speciale.

Oltre che direttamente presso i locali è possibile prenotare la cena presso la pro loco di Novellara al numero 0522 758281 o via mail proloco.novellara@gmail.com