

Menù

Primi:

*Gramigna al ragù
Risotto al Lambrusco
Lasagne al forno
Rosette al forno prosciutto e formaggio
Maltagliati coi fagioli
Bis di primi risotto e gramigna*

Secondi:

*Polenta al ragù
Polenta coi funghi
Polenta 4 formaggi
Polenta frita
Cinghiale con polenta
Stinco al forno con polenta
Costine al Lambrusco con polenta*

*Gnocco fritto
Affettati misti
Prosciutto crudo
Parmigiano Reggiano*

Contorni:

*Patatine fritte
Insalata
Cipolline in agrodolce
Misto verdure in agrodolce*

Dolci tradizionali al Carrello

Partecipano con i loro “Lambruschi di Sorbara”:

Cantina Sociale Carpi e Sorbara di Sorbara, Az. Agr. Garuti Elio ed Eredi Garuti Romeo di Sorbara, Cantina Francesco Bellei di Sorbara - Az. Agr. Fondo Castello di Sopra di Paltrinieri Franco di Sorbara, Cantine Cavicchioli U. & Figli di S.Prospiero, Gavioli Antica Cantina di Nonantola, Donelli Vini di Gattatico, Cantina Chiarli Cleto di Modena, Az. Agr. Paltrinieri G. di Sorbara, Cantina Divinja di Sorbara, Az. Agr. Bellei Aurelio di Sorbara, Cantina della Volta di Bomporto, Cantina Fratelli Carafoli di Ravarino, Az. Agr. Vezzelli F. di Modena, Az. Agr. Davide Zucchi di S.Prospiero, C.I.V. di Modena