

MENU STAND XXIII SAGRA DEL RADICCHIO



ANTIPASTI

- ZIA FERRARESE CON FORMAGGI, CONFETTURA DI RADICCHIO E MIELE
- TORTINO DI RADICCHIO SU FONDUTA AL GRANA PADANO
- "LA SFIZIOSA" INSALATA DI RADICCHIO ROSSO SUCESTINO DI PANE CON PERE, NOCI, SCAGLIE DI GRANA E GLASSA DI ACETO BALSAMICO

PRIMI

- RISOTTO CARNAROLI DELTA DEL PO IGP AL RADICCHIO
- RISOTTO CARNAROLI DELTA DEL PO IGP MAZZANCOLLE E AGRUMI
- PASTA AL FORNO CON RADICCHIO E SALSICCIA
- CAPPELLACCI ARTIGIANALI RICOTTA E RADICCHIO CON BURRO E SALVIA
- CAPPELLACCI ARTIGIANALI RICOTTA E RADICCHIO CON CREMA FUNGHI E TARTUFO

SECONDI

- "ZERV IN UMID" CERVO IN UMIDO CON POLENTA
- TAGLIATA DI SCOTTONA 200 GR CON PATATE FRITTE RUSTICHE
- "LA BRASÒLA" BRACIOLONA AI FERRI CON PATATE FRITTE RUSTICHE
- "BACCALÀ IN UMID" CON POLENTA

CONTORNI

- PATATE FRITTE RUSTICHE
- RADICCHIO IN INSALATA
- RADICCHIO ALLA PIASTRA
- RADICCHIO BRASATO
- POLENTA ALLA GRIGLIA

DOLCI

- MORBIDOSA AL RADICCHIO CON CREMA DI MASCARPONE E RADICCHIO CARAMELLATO
- "AL SALAM" SALAME AL CIOCCOLATO
- "AL TURTION" TORTIGLIONE FERRARESE
- GELATO ARTIGIANALE ALLA RICOTTA VARIEGATO CON CONFETTURA DI RADICCHIO

MENU BIMBI

- PASTA AL POMODORO
- HAMBURGER CON PATATE FRITTE RUSTICHE