

Cronaca

28 Settembre 2020

'Valli&Pinete' fa tappa alla Campaza

In menù anche carpaccio d'anatra, paccheri con alici, piccione e salicornia



28 Settembre 2020 Da oggi è il Ristorante La Campaza (Via Romea Sud n. 395 – Ravenna) a far riscoprire, a ravennati e non, le pietanze e le ricette tipiche del nostro territorio, sposandole con ottimi vini locali.

Si tratta del secondo appuntamento dell'itinerario gastronomico “Valli & Pinete – 23° edizione”. In tavola uno speciale menù “di stagione”, ispirato appunto alle nostre valli e alle nostre pinete. I dieci ristoranti che hanno aderito all'iniziativa proporranno per due mesi e mezzo (a turno ogni settimana, dal lunedì alla domenica) piatti di terra e di mare con tartufi, asparagi, funghi, pinoli, con selvaggina, prodotti di valle e delle migliori Cantine.

Il menù:

carpaccio d'anatra affumicato con crema al reale del delta e cialda di mandioca, vellutata di zucca con pane al finocchietto e olio di brisighella, paccheri con alici, pomini gialli, pane profumato e gelato al pesto, piccione a bassa temperatura con salsa di cachi e salicornia saltata al rosmarino, mousse allo zabaione e miele con biscotto agli aghi di pino crumble di pinoli

I vini:

“S” Sangiovese sup. Doc, Monticino Rosso, Albana secca Docg, Monticino Rosso, Albana Passita, Monticino Rosso, Acqua – Caffè. □

© copyright la Cronaca di Ravenna