

Eventi

30 Novembre 2020

La cucina di valle fa tappa a Ca' del Pino

Fino a domenica bosega, anguille, risotti al germano reale, mora romagnola



30 Novembre 2020 Da oggi fino a domenica 6 dicembre sarà il Ristorante Ca' del Pino con il suo menù da asporto a far riscoprire, a ravennati e non, le pietanze e le ricette tipiche del nostro territorio abbinandole a ottimi vini locali.

Si tratta del decimo e ultimo 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 hanno proposto 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.

MENU'

pancotto al formaggio con trancio di bosega e cipolla croccante, zuppa di manfrigol con erbette e anguilla di valle, pappardelle con germano reale, guancialino di mora romagnola con polenta e carciofo alla maggiorana, budino di ricotta di capra, pinoli e crema ai fichi caramellati.

Vini: Oltrepo Pavese Brut Metodo Classico Rebolini, Verdicchio Barbangelo, Romagna Sangiovese "Smembar" 2017 Bio, Galassi.

Acqua - Caffè

Ristorante Ca' del Pino
Via Romea Nord n. 295 – Ravenna
Tel. 0544/446061

www.casaspadoni.it □