



PONTREMOLI
22 - 23 OTTOBRE 2016



IPSEOA "G. MINUTO" di Marina di Massa (MS)

presso Agriturismo **PODERE CONTI** di Filattiera (MS)

- ***Antipasto misto:** Incontro tra il fungo della Lunigiana ed il pecorino della costa
- ***Primo piatto:** C'era una volta la pasta e fagioli: ravioli ripieni con passato di fagioli condito con vergazzata
- ***Secondo piatto:** Il lardo di Colonnata va al mare: tramezzino di spigola con lardo, pomodoro candito al vermentino nero, cipollotto brasato
- ***Dessert:** La mela rotella della Lunigiana, dov'è finita la torta? : Croccante di frolla al miele, mele rotelle caramellate alla vaniglia, gel di succo di mela e gelato alla cannella

IPSSAR "G. MATTEOTTI" di PISA (PI)

presso Bar/ristorante **LA CORTINA DI CACCIAGUERRA** di Pontremoli (MS)

- ***Antipasto:** La nostra francesina
- ***Primo piatto:** Tortello con patata di tufo mallegato, scaglie di porcino e tartufo bianco
- ***Secondo piatto:** Branzino in zuppetta di bietola e gamberi
- ***Dessert:** Torta coi bischeri destrutturata

I.S.G. "G. MAGNAGHI" di Salsomaggiore Terme (PR)

presso Ristorante **"CAVEAU DEL TEATRO"** di Pontremoli (MS)

- ***Antipasto:** Appetizer con spalla cotta di San Secondo con torta fritta
Budino al parmigiano reggiano vacche brune su pan brioche di zucca e timo con coulis al pomodoro
- ***Primo piatto:** Risotto carnaroli "Giuseppe Verdi" con culatello e funghi porcini di stagione
- ***Secondo piatto:** Ganassino di vitello al vino rosso dei colli di Parma e ginepro con polenta integrale dell'alta Val Parola dell'azienda "Pederzani"
- ***Dessert:** Focaccia antica ricetta di Tabiano con salsa zabaione e cioccolato fondente

I.I.S. "G. CASINI" di La Spezia (SP)

presso Ristorante **"TRATTORIA DA BUSSE"** di Pontremoli (MS)

- ***Antipasto misto:** Torta d'erbi, torta di riso, prosciutta castelnovese, lardo di Colonnata, stagionato di Vaise
- ***Primo piatto:** Ravioli alla spezzina
- ***Secondo piatto:** Arrotolato di coniglio con cavolo nero
- ***Dessert:** Tris di dolci
Cian con mousse di ricotta agli agrumi e miele di erica
Canestrello di Brugnato con zabaione

FUORI CONCORSO

I.I.S. "A. PACINOTTI" di Bagnone (MS)

presso **CASTELLO DEL PIAGNARO** di Pontremoli (MS)

Dai nostri prodotti ad un piatto creativo:

- *dal fagiolo di Bigliolo: "Pollenti"
- *dal bovino pontremolese: "Finissima noce all'alpina"
- * dal blu di capra: "Risotto alla cipolla dolce e fonduta di blu"
- * dalla mela rotella: "Lonzino di maiale, mela e rosmarino"
- * dalle castagne della Lunigiana: "Soffio morbido dell'appennino"

SABATO 22 OTTOBRE
ORE 20,00
PARTECIPA ANCHE TU ALLE
OLIMPIADI DEL GUSTO 2016!!!

Scegli il menu che trovi
più interessante
e prenota al 338 88 53067
Costo € 28,00 a persona

Gli alunni degli Istituti Alberghieri in
gara hanno bisogno anche del TUO
voto !!!



Info e prenotazioni

Strada del Vino dei Colli di Candia e Lunigiana
338 88 53 067 - info@stradadelvinoms.it



COMUNE DI PONTREMOLI

