



SERATE IN CANTINA TRA MUSICA, CULTURA E DEGUSTAZIONI DA MAGGIO A GIUGNO 2016

CENA CON DEGUSTAZIONE DI LAMBRUSCO DI SORBARA

Nell'ambito della rassegna *Rosso Rubino Lambrusco Wine Festival 2016* si propongono due serate degustazioni, in collaborazione con i ristoranti **La Lanterna di Diogene** e **l'Osteria La Fefa**. La degustazione verrà accompagnata da menù studiati e realizzati in armonia con i vini prescelti.

VENERDÌ 20 MAGGIO 2016 - ore 20.00

Osteria La Fefa

Via Trento Trieste 9/c Finale Emilia (Mo) - Tel. 0535 780202

Menù Osteria la Fefa

Brindisi iniziale e aperitivo con piccoli gnocchi fritti

(*"Rosè", Lambrusco di Sorbara - Metodo Classico - Cantina della Volta*)

Antipasti

Insalata di coniglio, verdure dell'orto, uovo di quaglia e fiori eduli

(*"Brut Rosso", Lambrusco di Sorbara - Metodo Classico - Cantina Francesco Bellei e C.*)

Sfogliata di Finale Emilia con Mortadella "Favola" del Salumificio "Mec Palmieri S.p.A."

(*"Rosè del Cristo", Lambrusco di Sorbara - Metodo Classico - Cantine Cavicchioli*)

Primi Piatti

Tortelloni di ricotta di Bianca Modenese con asparagi e pinoli

(*"Unico" Lambrusco di Sorbara - Metodo Charmat - Cantina Divinja*)

Lasagne verdi con sfoglia all'ortica, besciamella al profumo di noce moscata e ragù antico

(*"Grosso" Lambrusco di Sorbara - Metodo Classico - Cantina Paltrinieri*)

Secondi piatti

Petto di faraona, ortaggi saltati, agrumi e olio al dragoncello

(*"Omaggio a Gino Friedman", Lambrusco di Sorbara - Metodo charamat - Cantina di Carpi e Sorbara*)

Guancia di vitello brasata alla saba con purè di patate di Montese

(*"Gallo Rosso", Lambrusco di Sorbara - Metodo charmat - Cantina Bellei Aurelio*)

Dolce

Crostata con marmellata di amarene bruschette di Modena

(*Lambrusco di Sorbara Amabile Cantina Garuti*)