



19<sup>a</sup> **Sagra della Fragola** 

**CENA del CIRCUITO ENO-GASTRONOMICO DEL DELTA:  
ANTICHI SAPORI TRA LA TERRA E IL MARE**

**VENERDI' 18 MAGGIO 2012 - ore 20,30**

**Menù** *Chef* **LORENZO BUSOLI**

***Antipasti***

SPUMA DI VONGOLE VERACI DI GORO CON VELLUTATA DI VINO "BURSON"  
SUBLIMATA CON SALSA ALLE FRAGOLE

CARPIONE D'ANGUILLA DI COMACCHIO, AROMATIZZATO CON SALE DI CERVIA

CHICCHE DI RISO AL TARTUFO DI BOSCO  
E FONDUTA D'ASPARAGO DI MESOLA

SALAME "BEL E COT" DI RUSSI GLASSATO CON SALSA AL VINO DI BAGNACAVALLO  
E FRAGOLE DI LAGOSANTO CON POLENTA STUFATA

***Primo Piatto***

RAVIOLO APERTO AI SAPORI DI TERRA E MARE CON RAGU' D'ANGUILLA DI COMACCHIO  
E VONGOLE DI GORO, BESCIAPELLA D'ASPARAGI DI MESOLA

***Secondo Piatto***

FILETTO DI MAIALE IN CROSTA AL SALE DI CERVIA AROMATIZZATO  
AL TARTUFO DI BOSCO CON CONFETTURA DI FRAGOLE E ACETO BALSAMICO

***Dessert***

TIRAMISU' DI FRAGOLE DI LAGOSANTO E MASCARPONE  
CON SALSA DOLCE DI VINO "BURSON" E MENTA FRITTA

\*\*\*\*\*

*I prodotti utilizzati per la preparazione della "Cena del Circuito Eno-Gastronomico" sono stati gentilmente offerti da:*

Coop. "La Vongola di Goro" - C.A.V. Consorzio Allevatori Vongole (Vongole)  
Comune di Russi (Salame "BEL E COT")

Cooperativa "C.A.S.A. Mesola" Soc. Coop. Agricola (Asparagi)

"Parco della Salina di Cervia" (Sale dolce di Cervia)

"Ente di gestione per i parchi e le biodiversità del Delta del Po" (Anguille delle Valli di Comacchio)

"Zangirolami Riso" (Riso Carnaroli)



Regione Emilia-Romagna