

**LISCIO COME L'OLIO  
LA DISFIDA DEL GUSTO  
ABBINAMENTI VINI**

**Menu  
Strada di Faenza**

Terrina di verdure con reviggiolo di  
Riomonte alle erbe aromatiche  
(*Cigno Bianco – Sauvignon IGT*)

Zuppa di legumi con guancialino di mora  
romagnola, bruschetta e scaglie di pecorino  
nostrano stagionato  
(*Cigno Nero – coupage di Gotturnio e  
Cabernet*)

Cappone in vescica su piccola insalata con  
timo e melograne  
(*Rosso Amaro – Barbera Fermo IGT*)

Trancio di ciambellone tiepido all'olio e mele  
delle colline faentine  
(*Vino Fortana del Taro IGT*)

**Menu  
Strada di Forlì**

Tortino di carciofi e mazzancolle  
dell'Adriatico in crema di olio con  
pomodoro e fondente nero  
(*Bianco secco Terre del Maestro – uvaggio  
trebbiano IGT*)

Fagottini di ricotta di capra al rosmarino con  
olio e pepe nero e un'idea di pecorino di  
fossa  
(*Lambrusco maestri IGT- Napoleone*)

Carpaccio di razza romagnola marinato  
nell'olio con bacche di ginepro e piccole  
verdure  
(*Lambrusco IGT "Terre del Maestro"*)  
(*Rosso "Vecchi Filari" – vecchio coupage dei  
contadini della Bassa tra: Lambrusco,  
Fortana del Taro IGT, Barbera e Croatina*)

Spuma di reviggiolo e mela verde profumata  
all'olio  
(*Vino Fortana del Taro - IGT*)  
(*Malvasia Dolce IGT*)