



# la tagliatella accompagnata

ASSOCIAZIONE ENOGASTRONOMICA BOLOGNESE



13 NOVEMBRE 2018 ORE 20:00

OSTERIA DELLA PIEVE  
Via Quarto di Sopra 1/8 - Bologna

**Intervengono:** *Saluti:* Tito Trombacco - Presidente Associazione "la Tagliatella Accompagnata"

*Le tagliatelle:* Giorgio Palmeri - Consigliere Associazione "la Tagliatella Accompagnata" & Delegato Accademia Italiana della Cucina - Bologna dei Bentivoglio

*I Vini:* Pier Luigi Nanni - Cerimoniere Associazione "la Tagliatella Accompagnata" & Sommelier

**Organizzazione:** Marino Pizzirani - Consigliere Associazione "la Tagliatella Accompagnata"

## TAGLIATELLE + VINI

*Tagliatella gialla (stretta romagnola)  
alla "Lorenzo Stecchetti"  
con burro, grana & prosciutto*

Rosato di Sangiovese Forlì IGT  
[Fattoria Ca' Rossa, Bertinoro]

*Tagliatella gialla (std) al friggione  
con cipolla, pomodoro & punta di zucchero*

Lambrusco Terre Verdiane  
[Az. Ceci, Parma]

*Tagliatella verde (ortiche)  
con funghi porcini/salsiccia*

Rosso Bologna Colli Bolognesi DOC  
[Az. Bonfiglio, Monteveglio]

OSTERIA  
della  
PIEVE

*Torta di riso*

Pinot Bianco Brut Colli di Parma IGT  
[Az. Ceci, Parma]

Acqua & Caffè

*tutte le tagliatelle saranno tirate a mano da "Sfoggia Rina" Casalecchio*

*Partecipazione serata €. 30,00 cad. da corrispondersi direttamente al ristorante*

*Per motivi organizzativi chiediamo la cortesia di prenotare per tempo, telefonando al numero 347.7867438  
Sig. Marino Pizzirani o comunicando la presenza al Vs. personale contatto.*

Associazione "la tagliatella accompagnata"  
40125 Bologna Via Rizzoli, 9 (Galleria del Leone, 3) c/o Quadrilatero  
C.F. 91367730370 [www.latagliatellaccompagnata.it](http://www.latagliatellaccompagnata.it) – [infotagliatella@libero.it](mailto:infotagliatella@libero.it)