



God Save The Wine



festival promosso da Bologna Spettacolo in occasione di MortadellaBò
Direttore «artistico» Andrea Gori - Organizzazione Promowine di Riccardo Chiarini

sabato 11 ottobre ore 19.30 a Bologna

Grand Hotel Majestic “già Baglioni” ***** L

Dal 1912 il cuore dell'ospitalità all'ombra delle Due Torri
 Bologna, Via dell'Indipendenza 8 – 051 225445

VINI PROTAGONISTI

CHAMPAGNE G.H. MUMM (Reims, F)
 Cordon Rouge

CHÂTEAU LA GORDONNE (Pierrefeu du Var, France)
 Vérité du terroir Rosè AOP Côtes de Provence 2013
 Grenache Noir - Syrah - Cinsault noir

UMBERTO CESARI (Castel San Pietro, BO)
 Moma Spumante (85% Pignoletto, 15% Chardonnay)
 Moma Rosso Rubicone IGT 2012
 Moma Bianco Rubicone IGT 2013
 Liano Rosso IGT 2010 Sangiovese e Cabernet Sauvignon

ENOTECA REGIONALE EMILIA ROMAGNA
 Selezione di vini Lambrusco
 Modena-Reggio Emilia
 Selezione di vini Pignoletto dei Colli Bolognesi

BONOLLO (Mestrino, PD)
 Grappa OF Amarone Barrique
 Amaro Of
 Grappa OF Prosecco

BOTTEGA (Bibano di Godega di S. Urbano -TV)
 Prosecco Frizzante Col Fondo
 Gold Prosecco Spumante
 Millesimato Spumante Stefano Bottega 2013
 Amarone della Valpolicella Stefano Bottega 2010
 Sant'Antimo Rosso DOC Bottega 2010
 Riserva Privata Grappa Barrique Bottega

ZUFFA (Imola, BO)
 Historia Dry Grand Cru Rosè
 Historia Grand Cuvè
 Elegans Colli d'Imola DOc Pignoletto Frizzante 2013
 Infinitum Colli d'Imola DOc Sangiovese Riserva 2011
 (Premio Tradizione Expo Shanghai)
 Per Mamma Colli d'Imola Doc Cabernet Sauvignon Riserva 2011
 Animi Motum Colli d'Imola Bianco surmaturato 2008

CASTELLI DEL GREVEPESA (San Casciano Val di Pesa, FI)
 Chianti DOCG Pontormo 2013
 Chianti Classico Clemente VII 2011
 Chianti Classico Clemente VII Riserva 2010
 Chianti Classico Gran Selezione Lamole 2010
 VinSanto del Chianti Classico Clemente VII 1998

FINGER FOOD LIST

menù creato dallo

chef Giuliano Tassinari

in collaborazione con

Consorzio



- Sformatino di parmigiano reggiano
con aceto balsamico tradizionale di Modena
- Mezze maniche ripiene alla mousse di ricotta a polvere di pistacchio
- Crepes alla ricotta ed erbe aromatiche
- Frittatine alle verdure e formaggio
- Olivette di carne con salsa di pomodoro fresco piccante
- Salmone con spuma di burro e aneto
- Terrina di pollo con spinaci freschi
- Torta salata alle verdure con crema di peperone rosso grigliato
- Involtino di pesce spada con insalatina di stagione e polpa di pompelmo
- Mousse di mortadella al pistacchio con riduzione di balsamico
- Mozzarelline di bufala marinate in pesto di basilico
- Tortino di polpa di granchio con lattuga e salsa americana
- Mini parmigiana di melanzane con couly di pomodoro
- Gamberetti saltati su crema di porcini
- Scaglie di parmigiano fritte con salsa Saba e pere disidratate
- Peperoni rossi marinate all'aglio e alloro
- Tartare di tonno con cetrioli a pomodorini comfit
- Tartare di orata profumata al lime e succo di lampone
- Anguilla alla soya su nocchie di riso al vapore
- Acciughe marinate con cipolla comfit a salsa Saba

25 euro cena a buffet, tutti gli assaggi e... musica!

Si ringrazia:



LIDOMAR® è distributore dei prodotti
“comacchio a tavola”
 Anguilla marinata, alici marinate, acciughe sott'olio, filetti
 marinati, insalate di mare, vongole al naturale, ecc.

INFO E PRENOTAZIONI

prenotarsi via mail a: info@bolognaspettacolo.it - 055 212911 - riceverete conferma scritta