

MENU' FAVARELLI 2018



SI INIZIA CON:

Lasagne al forno preparate dalla "mamma" - Agriturismo San Paolo.

SI CONTINUA CON:

Buffet di specialità Romagnole preparate dallo stand "I SAPORI DI UNA VOLTA"

Condotta dalla famiglia del collega Fabrizio Tonti

- ° Melanzane e pomodori gratinati all'istante
- ° Cipolla cotta al naturale sulla piastra
- ° Salsiccia di Romagna cotta alla piastra
- ° Misto di affettati

° Formaggio fresco dei colli romagnoli con rucola

Il tutto da imbustare nella piadina stesa al momento.



SI CONCLUDE CON:

Ciambella, il dolce tradizionale di Romagna, preparata dal Forno Pasticceria il Cocciolo, tuffata nel vin santo.

SI BEVE CON:

* Sangiovese doc a trinco dalla damigiana

* Vin Santo dolce filtrato

rubati dalla cantina dell'Azienda Agricola "SIDIUL"

di Tomassoni Marino

San Martino in XX - Rimini-



SI AUGURA:

BUON APETTITO