

Percorso Porcini

Tre portate col porcino, lungo la Via Emilia. Porzioni a persona.



● L'APERTURA

Tartare d'Autunno

Manzo battuto al coltello con Funghi Porcini trifolati, scaglie di Pecorino Romagnolo Ubriaco in Sangiovese e Germogli di pisello.



● IL PRIMO

Pappardelle del Bosco

Sfoglia fresca tirata a mano con Funghi Porcini spadellati e Parmigiano Reggiano 60 mesi.



● IL SECONDO

Il Filetto della Cascina

Filetto di suino cotto a bassa temperatura con Funghi Porcini, salsa all'Albana di Romagna e Germogli.



IL BENVENUTO DELLA NONNA

La bollicina d'autunno, te la offro io

un calice di Blanc de Blancs di Cleto Chiarli

49

a persona

IL VIAGGIO NEL BICCHIERE

Se ti va, il percorso continua nel bicchiere

Il primo calice te lo offro io: è già dentro i 49.
Il resto è una scelta tua, e a tavola si sta benissimo anche solo con l'acqua.

CALICE PER CALICE



SULLE PAPPARDELLE

Lambrusco Grasparossa «Vigneto Cialdini»

CLETO CHIARLI, MODENA

Tiene testa al porcino e al Parmigiano Reggiano 60 mesi.



SUL FILETTO

Sangiovese Superiore «Centurione»

STEFANO FERRUCCI, ROMAGNA

Resta in Romagna come la salsa, ma con la struttura che il
maiale cotto piano chiede.

11 a persona, i due calici

In carta, gli stessi due calici sono 14.

OPPURE UNA BOTTIGLIA



«Vigneto Cialdini»

CLETO CHIARLI

23



«Centurione»

STEFANO FERRUCCI

23

In carta sono 28. Dentro al percorso, 23.
La scegli a tavola, con calma.



Nonna Emilia

Il Ristorante della Via Emilia
a San Donato Milanese