

# TIN BÒTA

L'ALLEANZA SLOW FOOD DEI CUOCHI PER LA ROMAGNA  
in collaborazione con l'Istituto "Andrea Mantegna"  
organizzano:

## “ CENA A BUFFET ”

a sostegno dell'iniziativa promossa da Slow Food  
“*Bevi romagnolo*”  
a favore delle terre alluvionate

### PIZZERIA LA PASTORELLA & OSTERIA DELL'ANGELO EMILIA ROMAGNA INCONTRA BRESCIA

Piadina dell'Artusi con strutto di mora romagnola presidio, farina tipo 1 bio, olio evo con verdure autunnali, erba borsa e parmigiano Vacche bianche modenesi presidio in abbinamento Albana Terra! Cantina Villa Papiano, Modigliana (FC)

### TRATTORIA TAMÌ

Risotto dell'Alleanza in versione 3V con Bagòss, Fatuli e Nostrano Val Trompia in abbinamento Bianco di Ceparano Albana, Fattoria Zerbina, Marzeno (RA)

### DISPENSA FRANCIACORTA

Sarda del Lago d'Isèo marinata e affumicata, carpione, olive e pan brioche in abbinamento Nobilis Podere Vertaglia Cantina Bartolini, Mercato Saraceno (FC)

### EL LICINSÌ di Kilometrzero

Lingua salmistrata, salsa verde con sarda essiccata del Lago d'Isèo e salsa senapata di cotogne in abbinamento Fermavento Romagna DOC Sangiovese Superiore, Soc. Agr. Villa Madonia di Bertinoro (FC)

### QBIO & TRATTORIA CASTELLO

Bossolà con zabaione all'Albana passito in abbinamento Albana “Dolce Venere” Az. Agr. Ballardini Riccardo, Forlì

 Per prenotare:

<https://forms.gle/Fuvvg41daH3MnbK569>

 Istituto “Andrea Mantegna”  
Via Fura 96, Brescia



Slow Food®  
TerreAcque Bresciane



**OFFERTA LIBERA  
A PARTIRE DA**

**€35,00**



Il ricavato  
sarà **TOTALMENTE** versato  
sul conto corrente

IT 73 B03268 46040 0529044 02311

LUNEDÌ  
**20**  
NOVEMBRE

A PARTIRE DALLE  
ORE 19:00

ULTIMO ACCESSO ORE  
20:30