



Comune di Russi

chef
to
chef

emiliaromagnacuochi®

Regione Emilia-Romagna

i menù dei ristoranti

dal **16** al **30**

Novembre 2015

Spezie e Aromi

RUSSI

città della gastronomia CheftoChef

iniziative CheftoChef per 'Russi Città della gastronomia' presso Hotel Morelli, Russi

16 lunedì
novembre

Parliamo di spezie e aromi

curcuma, zenzero, galanga, nigella...

23 lunedì
novembre

Verdure d'autunno e salute

cavoli, verze, broccoli, cime di rapa...

2 mercoledì
dicembre

Fritto... che passione!

quali pastelle usare e come friggere?



Via Emilio Babini, 22 - Russi
Tel. 0544 582954
www.ristoranteinsolito.com
Chiuso il mercoledì
E' gradita la prenotazione

Insolito Ristorante

Crema di patate e curcuma con uovo pochè
e cialda di pane € 9,00

Linguine con mazzancolle, curry e fiori di
ZUCCA € 11,00

Petto di anatra con salsa al pan pepato, rōsti
di patate e mele glassate € 20,00

Gelato di crema con lamponi e caramello
speziato € 7,00



Via Provinciale Molinaccio, 175
San Pancrazio - Russi
Tel. 0544 534147
www.ristorantecucoma.com
Chiuso domenica sera e lunedì
è gradita la prenotazione

Ristorante La Cucoma

Canocchie e scampi bolliti
con maionese alla liquerizia,
salmone marinato in pepe di Sichuan

Gnocchetti di patate
con tonno fresco e curcuma longa

Baccalà allo zafferano e nigella sativa

Panna cotta ai fiori di lavanda

Caffè profumato al cardamomo

€ 35,00 bevande escluse



Vicolo Carrarone, 12 - Russi
Tel. 0544 582348
rossteria@libero.it
chiuso martedì e sabato a pranzo
è gradita la prenotazione

Rossteria BusDesGnauss

Misticanza tiepida al finocchio

Tagliatelle al curry

Straccetti di manzo al garam masala

Millefoglie di patate alla curcuma

Pere al profumo d'oriente

€ 30,00 bevande escluse

M11 Restaurant & shop

Arrosticino di pollo Tandoori
con lenticchie e yogurt

Crema di zucca con crostini al cumino
e uovo di quaglia pochè

Petto di piccione al miele con
melanzane al curry verde

Muffin alle mele speziato con gelato al tè nero

€ 33,00 bevande escluse



Via Madrara, 12 - Russi RA

Tel. 347 873 4977

chiuso il lunedì

E' gradita prenotazione

Ristorante Hotel Morelli

Soufflè di zucca alla
cannella su crema di taleggio

Passatelli asciutti con zafferano,
pancetta e radicchio

Filetto di maiale lardellato ai 5 pepi

Patate speziate con dragoncello,
erba cipollina e cumino

Tiramisù
con scaglie di semi di papavero caramellati

€ 22,00 bevande escluse



Via Don Minzoni, 30 - Russi

Tel. 0544 580172

info@hotelmorelli.com

www.hotelmorelli.com

è gradita la prenotazione

Locanda Il Segreto

Crema di patate e carote alla radice di galanga

Ravioli ripieni di zucca e noce moscata saltati
con burro al finocchietto e speck croccante

Bocconcini di pollo marinati: alla paprika dolce,
alle erbe aromatiche poi avvolti nella pancetta,
al pane profumato al basilico

Patate gratinate alla curcuma

Tiramisù alla liquirizia

€ 25,00 bevande escluse



Via Modigliani, 9 - Russi

Tel. 349 8451647

392 5388201

sabrina.fabbri.sf@gmail.com

chiuso martedì sera

sabato a pranzo

e domenica a pranzo

è gradita la prenotazione

Parliamo di spezie e aromi **16** lunedì novembre

Curcuma, zenzero, liquirizia, paprika, curry,
radice di galanga, garam masala... solo per citarne qualcuna

Show cooking e Assaggi preparati da:

Nicola Bombardini - gourmet

Franco Campese - gourmet

Luca Casadio - Chef Hotel Morelli

Parlerà di spezie la Dott.ssa **Elena Tamburini** - Erboristeria di Via Trieste, Russi

Parteciperà **Marisa Fontana** enologa

Degustazione vini del territorio della **Tenuta Uccellina**

Verdure d'autunno e salute **23** lunedì novembre

Cavoli, verze, broccoli, cime di rapa... e altro

Show cooking e Assaggi preparati da:

Daniele Baruzzi - Chef **Insolito Ristorante**, Russi

Sarà presente un rappresentante dello **IOR** che parlerà di Alimentazione e Salute

Degustazione vini del territorio dell'**Azienda Agricola Alessandra Ravagli**

Fritto... che passione! **2** mercoledì dicembre

Ma che pastelle usare e come friggere?

Ne parliamo con la maestra di cucina **Angela Schiavina**

Parteciperà **Marisa Fontana** enologa

Degustazione vini del territorio della **Tenuta Uccellina**

Per ogni iniziativa solo per 10 fortunate/i si aprono le porte della cucina dal pomeriggio per seguire in diretta e partecipare alla preparazione degli assaggi che verranno poi degustati durante la serata.

Hotel Morelli - Via Don Minzoni 30, Russi

Prenotazione obbligatoria

(fino a due giorni prima dell'evento) presso:

Tenuta Uccellina: 334 2274227

Hotel Morelli: 0544 580172

emontesi@racine.ra.it

per informazioni 349 2399025

ore 16: Corso di cucina € 20,00

ore 20: Partecipazione serale € 15,00

show cooking, assaggi,
degustazione di vini del territorio
e dolce finale