



Comune di Russi



emiliaromagnacuochi®

i menù dei ristoranti

Novembre 2016

Regione Emilia-Romagna

Sapori d'Autunno

zucca, porcini, castagne...

RUSSI

città della gastronomia CheftoChef

Hotel
Morelli

25

i colori e i sapori dell'autunno...
ma un po' fuori dal comune

con **Giulia Pieri "Jools"**, chef di cucina vegetale

venerdì
novembre





Insolito Ristorante

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

Tortino di zucca violina, fior di zuccina farcito e crema di Parmigiano Reggiano

Gnocchetti di zucca e patata con porcini, salsiccia sgranata e verza

Petto di faraona disossata e farcita con lardo ed erbe, tortino di patate e fondo di cottura

Zabaione ghiacciato con castagne e salsa di cachi e zafferano

Menù degustazione € 35,00 bevande escluse
è possibile gustare i singoli piatti nel menù alla carta



Ristorante La Mascotte

Via Provinciale Cortina, 5 - Russi
Tel. 0544 586500 - Cell. 346 3540139, 346 3803208
www.ristorantelamascotte.com - Chiuso lunedì sera

Insalata di porcini con rucola e scaglie di grana
€ 8,00

Tagliolini ai porcini freschi
€ 9,00

Insalatina mare e monti: seppia e porcini freschi
€ 14,00

Tagliolini guanciale e tartufo
€ 10,00

Risotto alla zucca con erbe officinali
€ 9,00

Filetto di maiale bardato al lardo su letto di Castagne, champignon e pancetta
€ 15,00

Dessert Monte Bianco
€ 5,00

Ristorante **Hotel Morelli**

Via Don Minzoni, 30 - Russi
Tel. 0544 580172 - www.hotelmorelli.com
È gradita la prenotazione

Sfogliatina allo squacquerone e cachi caramellati

Ravioli di zucca con crema di taleggio e noci

Rostì di maialino in salsa di castagne

Crostata ai frutti di bosco

Menù degustazione € 22,00 bevande escluse
è possibile gustare i singoli piatti nel menù alla carta



Ristorante **Luciano**

Via Fiume Montone, 1 - Ponte Vico, Russi
Tel. 0544 581314 - www.trattoriadaluciano.it
Chiuso il lunedì sera e martedì - È gradita la prenotazione

Insalatina autunnale con Radicchio trevigiano, mele, funghi, scaglie di formaggio di fossa di Sogliano, noci. Condita con olio Evo di Brisighella & Piadina con farina di castagne

Taglioline di farina di castagne con ragù bianco di salsiccia, ricotta fresca, rosmarino e castagne

Cappellacci ai funghi porcini

Quaglia all'uva sfumata al brandy con contorno di patate al rosmarino & zucca al forno

Trittico di dolci: Torta di zucca, sugali con Mosto d'uva, Tortello con Cotogne

Menù degustazione € 30,00 bevande escluse
è possibile gustare i singoli piatti nel menù alla carta



i menù di novembre

25

Hotel
Morelli

venerdì
novembre ore 20

i colori e i sapori dell'autunno... ma un po' fuori dal comune

con **Giulia Pieri** detta **Jools**, chef di cucina vegetale

Assaggi un po' insoliti per chi vuole aprire la mente e usare la fantasia con "le verdure del momento", con colori vitaminici, ingredienti profumati e super nutrienti. Lo chef si riserva di modificare alcuni piatti in base alla reperibilità degli ingredienti.

Insalatina di broccoli in agrodolce

Ravioli di rapa rossa
con ricotta di mandorle

Patata farcita
con crema di zucca e funghi essiccati

Tortino di zucca e polenta

Involtoni di verza ripieni di riso integrale
alle spezie delicate

Topinambur saltati in padella
con erbe aromatiche

Pane di grano saraceno

Brownies di zucca e cioccolato

La salute nel piatto

A cura della Dott.ssa **Elena Tamburini** - Erboristeria Parafarmacia di Via Trieste, Russi

Degustazione vini del Territorio

A cura dell'enologa **Marisa Fontana**, vini della **Tenuta Uccellina** di Russi

Giulia Pieri chef originaria di Cesena, specializzata in cucina vegetale con delicate incursioni etniche. Ama viaggiare per capire nuove ricette e scoprire nuovi accostamenti. Propone una cucina sana che diffonde benessere e stimola creatività con ingredienti stagionali e di qualità.

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)
informazioni e prenotazioni
emontesi@racine.ra.it
tel. 349 2399025

ore 15:30 Corso di cucina € 20,00

ore 20:00 Partecipazione serale € 15,00

show cooking, convegno, assaggi e degustazione
dei vini del territorio

Coord. ChefToChef emiliaromagnacuochi per "Russi città della gastronomia CheftoChef": **Emma Montesi**