

Mercoledì 27 aprile ore 20,00 continuano le serate all'Hotel Morelli

## Il sorriso vien mangiando

Il prato in tavola secondo la Cucina Natural Green di **Beatrice Calia** l'Erbana

Assaggi proposti durante la serata

Tavolozza di profumi e colori con crostini e creme dell'Erbana

*patè mediterraneo e fiori di rosmarino, crema di ceci ai profumi campestri e fiori di borragine,  
fave con tarassaco stufato e dolcezza di onion, pomi solari all'erba cipollina*

Farfrittata primaverile alle erbe di campo

Schiaccia di segale alle erbe aromatiche

Riso integrale "ferro e fuoco" all'ortica agrumata

Misticanza in fiore

Tortabella del buonumore alla borragine (torta di erbe salata)

Patate speziate nude e vestite

Tartellette fragole e fiori bianchi servita con le acque profumate dell'Erbana

### Erbe e salute

a cura della Dott.ssa **Elena Tamburini** - Erboristeria ParaFarmacia di Via Trieste, Russi

### Degustazione vini del territorio

della **Tenuta Uccellina** a cura dell'enologa **Marisa Fontana**

**Beatrice Calia** è l'Erbana, chef di cucina Natural Green, il suo lavoro rappresenta l'evoluzione della lunga ricerca di equilibrio tra salute, nutrimento e piacere nel pieno rispetto della natura e della sua salvaguardia. I suoi piatti hanno colori intensi e sapori semplici, sono belli da guardare e buoni da gustare. Beatrice crea in-Formazione per grandi e piccini attraverso corsi di cucina naturale e di educazione alimentare, lavorando principalmente con erbe, fiori, frutta e verdura coltivati e selvatici.

E' redattrice del mensile *Vivere Sostenibile* e autrice di "L'Erbana una Selvatica in Cucina".  
[www.beatricecalia.it](http://www.beatricecalia.it) - <https://www.facebook.com/beatrice.calia>

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

emontesi@racine.ra.it  
349 2399025

**ore 16:** Corso di cucina € 20,00

**ore 20:** Partecipazione serale € 15,00  
show cooking, assaggi,  
degustazione di vini del territorio

Coordinatore ChefToChef per "Russi città della gastronomia CheftoChef": **Emma Montesi**

i menù dei ristoranti

dal **9** al **30**

**Aprile 2016**

# le Erbe nel Piatto

iniziative CheftoChef per 'Russi Città della gastronomia'

# R U S S I

città della gastronomia CheftoChef

## Il sorriso vien mangiando

Eccezionale serata con **Beatrice Calia** l'Erbana

**27** mercoledì  
aprile ore 20 Hotel Morelli





Via Emilio Babini, 22 - Russi

Tel. 0544 582954

www.ristoranteinsolito.com Chiuso il mercoledì

E' gradita la prenotazione

## Insolito Ristorante

Crema di zucchine e melissa - Entrée  
Tortino di squacquerone, radicchio di campo  
e vinegrette alla saba € 8,00

Gnocchetti alle ortiche, stridoli  
e fonduta al formaggio € 11,00

Sella di coniglio in porchetta con finocchietto  
selvatico, olio al dragoncello e cremoso di patate € 16,00

Insalata di fragole e gelato alla liquerizia € 6,00

*Menù degustazione (bevande escluse) € 32,00€*



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

Salmone marinato  
al finocchio selvatico e alloro

Spaghetti ruvidi alle Alici,  
olive taggiasche, capperi e timo

Sogliole nostrane alla brace  
con intingolo di maggiorana

Crema catalana al rosmarino fresco

*Menù degustazione (bevande escluse) € 38,00*



Vicolo Carrarone, 12 - Russi

Tel. 0544 582348

rossteria@libero.it

chiuso martedì e sabato a pranzo  
è gradita la prenotazione

## Rossteria BusDesGnaus

Tortino ai 5 formaggi romagnoli  
ed erbe aromatiche con  
sua misticanza di erbetta di campo

Passatello asciutto con guanciale  
e pomodorini al profumo di timo

Scottadito di costolette d'agnello alle erbe aromatiche  
con patate allo scalogno  
e guanciale

Biancomangiare alla menta

*Menù degustazione (bevande escluse) € 28,00*

## Ristorante Pizzeria Bar La Mascotte

Vincitore di "cappelletti a confronto 2016" a cura di Slow Food Ravenna

Misticanza di foglie di carota, bieta e spinaccini con  
scaglie di grana e uova strapazzate

Risotto al pesto di rucola e squacquerone con scaglie di  
pecorino

Costolette di agnello sfumate al vino bianco e rosmarino

Bieta e cicoria saltate in padella con aglio olio e  
peperoncino

Biscotteria secca alle spezie con calice di passito

*Menù degustazione (bevande escluse) € 25,00*



Via Provinciale Cortina 5

Russi 0544 586500

Cell. 346 3540139 - 346 3803208

www.ristorantelamascotte.com

info@ristorantelamascotte.com

Chiuso lunedì sera

## Ristorante Hotel Morelli

Salvia in pastella con prosciutto crudo e squacquerone  
€ 6,00

Spaghettoni alla carbonara con finocchietto fresco su  
speck croccante € 8,00

Nodino di vitello con burro alla Maître d'Hotel  
e peperoni gratinati al prezzemolo € 10,00

Crostata allo zenzero  
con confettura di albicocca € 4,00

*Menù degustazione (bevande escluse) € 22,00*



Via Don Minzoni, 30 - Russi

Tel. 0544 580172

info@hotelmorelli.com

www.hotelmorelli.com

è gradita la prenotazione

## Ristorante Luciano

Insalata di campo con fiori eduli accompagnata da  
piadina di farina di farro macinata a pietra,  
squacquerone e boccioli di tarassaco sottaceto

Taglioline con pesto di rucola selvatica e pomodorini

Tortelli alle ortiche e ricotta, conditi con maggiorana e  
caciotta grattugiata

Coniglio farcito con finocchio selvatico, contorno di  
tarassaco e patate al rosmarino

Gelato con ricotta di latte intero e miele di tarassaco  
Frittelle di fiori di acacia

*Menù degustazione (bevande escluse) € 28,00*



Via Fiume Montone 1- Ponte Vico-

Russi Tel 0544 581314

www.trattoriadaluciano.it

Chiuso il lunedì sera e martedì

E' gradita la prenotazione