

domenica 16 aprile 2023 - ore 13.00

Chiostri di San Pietro in Via Emilia San Pietro, 44/C a Reggio Emilia - presso PAUSE
Atelier dei Sapori

PRANZO DEDICATO ALL'ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI REGGIO EMILIA DOP

solo su prenotazione, fino ad esaurimento posti, a mezzo wapp al numero
351.8750909

45 euro a persona

Tentacoli, Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia DOP e Parmigiano Reggiano
Le eccellenze reggiane incontrano il mare

Menù:

- Tacos di Parmigiano Reggiano con sfilacci di seppie leggermente piccanti, guacamole balsamica e cavolo viola
- Tartare di calamari CBT con asparagi alla parmigiana affumicati con legni balsamici
- Fregola sarda con ragù di calamari su crema di Parmigiano Reggiano
- Catalana di Polpo e verdure grigliate con scaglie di Parmigiano Reggiano e Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia DOP
- Mojito Balsamico

L'Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia DOP sarà abbinabile a crudo su tutte le portate, se gradito.

Selezione di vini di qualità serviti al calice (Spergola metodo classico e Friulano)