

RISTORANTE DIFFUSO
CENTRO TAVOLA
BRISIGHELLA
www.ristorantediffuso.com
Info@ristorantediffuso.com

Al Festival dei Beni Comuni sarà presente un punto ristoro dove potrete mangiare pietanze con materie prime biologiche e a Km 0 il tutto preparato dagli chefs del Ristorante Diffuso di Brisighella.

Il punto ristoro ha circa 80 posti, in alternativa facendo due passi in centro storico 4 ristoranti: La Rocca, Lo Stryx, La Casetta e la Grotta hanno preparato 4 menù appositamente studiati per l'evento anch'essi con materie prime biologiche al prezzo di 21 euro. Ricordate che ai ristoranti è bene prenotare.

qui sotto i 4 menù:

Ristorante Albergo La Rocca

Via delle Volte 10, Brisighella (RA) Tel. [0546 80289](tel:054680289) Distanza dal Festival: 400 m.

Sformatino di asparagi e fiori di zucca oppure ricotta arrostita con verdure marinate rucola e balsamico

Gnocchi di rape rosse e pecorino oppure Lasagne gratinate al forno con spinaci e funghi

Composizione di contorni di stagione;

Zuppa inglese;

Calice di vino

Stryx

Piazza Marconi 11, Brisighella (RA) Tel. [339 7514815](tel:3397514815) Distanza dal Festival: 500 m.

Terrina bicolore con salsa bicolore dolce

Cappellacci alle melanzane;

Tortino di Carote, arachidi e curry oppure Millefoglie di patate al grana;

Pesche caramellate, mirtilli rossi e gelatina di rosa canina;

Calice di vino.

Ristorante La Grotta

Via Metelli 1, Brisighella (RA) Tel. [0546 81488](tel:054681488) Distanza dal Festival: 500 m.

Fian di spinaci con spuma di pecorino oppure bruschetta al pomodoro fresco e bufala

oppure millefoglie di verdure di stagione con vele di pane integrale;

Passatelli asciutti su fonduta e tartufo;

Parmigiana di melanzane e uova pochè;

Gelato all'olio orfanello;

Calice di vino.

Trattoria La Casetta

Via Parco Ugonia 6, Brisighella (RA) Tel. [0546 80250](tel:054680250) Distanza dal Festival: 250 m.

Saccottino di verdure oppure terrina di pomodori oppure strudel pere e provola affumicata

oppure sformatino allo squacquerone;

Tortelli all'ortica con caponata di vegetariana;

Tagliata di seitan con fagioli di soia e misticanza;

Gelato artigianale "la Casetta";

Calice di vino.