

### *Percorso Pesce*

*Nido del falco*

*La Spingarda*

### *Percorso Carne*

**Righi La Taverna**

**Ristorante La Terrazza**

**Ristorante Antichi Orti**

**Ristorante La Fratta**

### *Percorso Vegetariano*

*Grand Hotel San Marino*

*Ristorante Cesare*

*Ristorante La Terrazza*

*Ristorante Antichi Orti*

### *Come funziona*

Se vuoi partecipare a Mi Gusto, evento gastronomico che si svolgerà il 14-15 e 21-22 Giugno presso il Centro Storico di Città, puoi acquistare i ticket in prevendita online su **Tippest** al prezzo esclusivo di 25 euro, presso le casse di Titancoop San Marino oppure direttamente sul luogo dell'evento nei ristoranti che collaborano all'iniziativa, opportunamente segnalati, o negli stand predisposti all'ingresso del centro storico di San Marino al prezzo di 29 euro.

Il biglietto comprende 4 coupon che prevedono 4 piatti (1 per coupon) e 4 assaggi di vino che accompagnano la portata, da consumarsi all'interno degli 8 ristoranti convenzionati che propongono menù e percorsi diversi, quali vegetariano, carne e pesce.

Oltre alle degustazioni il biglietto comprende il calice Mi Gusto e il porta calice con la mappa e il programma dell'evento.

I 4 coupon possono essere utilizzati durante tutta la manifestazione, infatti "scadono" il 22 Giugno alle ore 00.00 in qualsiasi ristorante convenzionato (puoi utilizzare i 4 coupon anche in 4 ristoranti diversi). Accompagnano i percorsi gastronomici tutta una serie di showcooking con chef del circondario, blogger, ospiti e dibattiti attinenti al mondo della cucina, fino ad arrivare alle degustazioni serali di vino, birra e dei nostri prodotti locali marchiati Consorzio Terra di San Marino tutto accompagnato da musica e djset.

## *Percorso Pesce*

### **Nido del falco**

1 ticket

Sardoncini impanati con spinaci Freschi e Piadina

Calice di Grilèt di San Marino

2 ticket

Carpaccio di Pesce Spada su letto di Rucola con Olive, Capperi e Olio Extra Vergine di San Marino sul Pane tostato "Terra di San Marino"

Calice di Biancale di San Marino

## *Percorso Pesce*

### **La Spingarda**

1 ticket

Cono di pesce fritto dell'Adriatico con verdure di stagione

Calice di Vino Galante Primiero Frizzante

2 ticket

Tagliatelle di grano saraceno con gamberetti al roncale e julienne di zucchine

Calice di Vino Sette Rocche Trebbiano doc

## *Percorso Vegetariano*

### **Grand Hotel San Marino**

1 ticket

Strozzapreti di ortica su crema di spinaci fave e agretti

Calice di Bianco Valdragone

2 ticket

Dacquoise di seitan con cotto crudo di verdure su specchio di tofu

Calice di Biancale di San Marino

## *Percorso Carne*

### **Righi La Taverna**

1 ticket

Cassoncini fritti "caciotta fave e passito", "patate stridoli e goletta"

Calice di Grilèt di San Marino

2 ticket

Spiedino di carne del territorio con cipolle al brugno e bruschette all'olio di San Marino

Calice di Valdragone Rosso

### *Percorso Vegetariano*

#### **Ristorante Cesare**

1 ticket

Tortino caldo di ricotta nostrana marinata di pomodori alla menta e sfogliatina al sale affumicato

Calice di Brut Riserva del Titano

2 ticket

Tortello di erbe di campo con fagioli cannellini salvia e scaglie di fossa

Calice di Sangiovese di San Marino

### *Percorso Carne e Vegetariano*

#### **Ristorante La Terrazza**

1 ticket

Strozzapreti stridoli e pecorino di San Marino (pasta tipica della tradizione sammarinese con stridoli erbetta spontanea di stagione e formaggio della nostra terra)

Calice di Sangiovese di San Marino

2 ticket

Pane di San Marino con porchetta e gratinati

Calice di Rosso di San Marino

### *Percorso Carne e Vegetariano*

## Ristorante Antichi Orti

1 ticket

Tortino di melanzane, con ricotta e salsiccia valsugana, ragu alla bolognese e scaglie di parmigiano

Calice di Valdragone Rosso

2 ticket

Raviolo bicolore con cuore di sedano su specchio di carciofi

Calice di Biancale di San Marino