

Itinerario gastronomico 'Valli & Pinete', secondo appuntamento con il ristorante La Campaza

Da lunedì 27 settembre a domenica 3 ottobre. Menù ispirato ai piatti di terra, con tartufi, selvaggina e vini locali



27 Settembre 2021 Da lunedì 27 settembre al 3 ottobre sarà il Ristorante La Campaza a far riscoprire, a ravennati e non, le pietanze e le ricette tipiche del nostro territorio, sposandole con ottimi vini locali.

Si tratta del secondo appuntamento dell'itinerario gastronomico "Valli & Pinete". In tavola uno speciale menù "di stagione", ispirato appunto alle nostre valli e alle nostre pinete.

I dieci ristoranti che hanno aderito all'iniziativa proporranno per due mesi e mezzo (a turno ogni settimana, dal lunedì alla domenica) piatti di terra e di mare con tartufi, asparagi, funghi, pinoli, con selvaggina, prodotti di valle e delle migliori Cantine.

Il menù della Campaza: seppia nostrana, salicornia; zucca brasata al finocchio selvatico; uova 65° con morbido di latte, tartufo di pineta e crumble di guanciaie; risotto all'anguilla del Delta del Po; petto di fagiano cotto a bassa temperatura, datteri e cipolla stufata, resina mousse allo zabaione; biscotto agli aghi di pino e crumble di pinoli.

Sangiovese Superiore Doc, Monticino Rosso

Pignoletto Fermo Doc, Monticino Rosso

Albana Passita, Monticino Rosso

Acqua - Caffè

Ristorante La Campaza

Via Romea Sud n. 395 - Ravenna

0544/560294

www.gruppolacampaza.it 