DOLCI DELIZIE *Via per Cassina*

Tris di salatini con Tener Vino Spumante Brut - Az. Agricola Vigne Reali
Chardonnay Sauvignon Blanc - Az. Agricola Vigne Reali
Tiramisù con fragole con Rosaregale Brachetto d'Acqui docg - Az. Agricola Vigne Reali
Strudel di Mele con Moscato d'Asti docg - Az. Agricola Vigne Reali

LA CASA DEL BOSCO *Via per Cassina*

Sfogliata di bosco con Brachetto d' Acqui docg -Terradavino
Colori del bosco con Moscato d'Asti docg - Cascina Barisel
Pane tostato con miele di montagna con grappe, liquori e amari

RISTORANTE PAUL'S *Via San Bartolomeo*

Gnocco fritto e lardo con Marzemino Lambrusco - Cantina Sociale Aceto di Scandiano
Pizzoccheri con Sassella - Negri
Polenta con sugo di cipolla e salsiccia con Bonarda Oltrepò Pavese - Giorgi
Torta Pere e Cioccolato con Zibibbo - Florio

ORTOFRUTTA *Via San Bartolomeo*

Zuppa di zucca patate e porri con crostini al profumo di rosmarino con Bonarda - Az.Agricola Dall'Ara Ezio Vicobarone Colli Piacentini
Minestra di castagne con Bonarda Az.Agricola Dall'Ara Ezio Vicobarone Colli Piacentini
Spiedini fantasia con Riesling - Az.Agricola Dall'Ara Ezio Vicobarone Colli Piacentini
Sedano alla crema di gorgonzola con Riesling - Az.Agricola Dall'Ara Ezio Vicobarone Colli Piacentini
Macedonia di frutta con Malvasia - Az.Agricola Dall'Ara Ezio Vicobarone Colli Piacentini
Spiedini di frutta con Malvasia - Az.Agricola Dall'Ara Ezio Vicobarone Colli Piacentini

BAR QUEENS' ROSE *Via Alcide de Gasperi*

Assaggi di formaggi locali accompagnati da composte e gelatine di frutta con Rosso Valtellina - Mamete
Tagliere misto salumi con vino Valpolicella Superiore d.o.c - Pianetta Tommasi
Stuzzicherie miste con Schiopettino doc - Zuccolo
Dolci della Casa con Moscato d'Asti docg - Castello del Poggio
Caldarroste con Brachetto - Castello del Poggio

RISTORANTE INVERNIZZI *Via don Paolo Mariani*

Trippa in brodo con Lambrusco Mantovano doc - Loghino Dante
Cannelloni al forno con Dolcetto Dogliani
Crostata di mele con Moscato d'Asti dogc - Cantina d'Autore
Torta margherita con crema pasticcera con Moscato d'Asti docg - Cantina d'Autore

PANIFICIO INVERNIZZI *Via Pradello*

Pasta Fresca di salame o lardo naturale spalmato sul pane con Rosso di Valtellina doc az. Agr. Alberto Marsetti
Pasta di caprino fresco spalmata su bocconcini di pane con Moscato Giallo Trentino doc - Az. Vinicola Bolognani

BAR SISTERS *Via don Paolo Mariani*

Salsicce alla brace con pane o polenta con Bonarda - Cantina Broni
Stracchino con pane o polenta con Rosso di Valtellina - Conte Sertoli Salis

RISTORANTE PIZZERIA AI PORTICI

Punto Degustazione Via don Paolo Mariani

Polenta Taragna con formaggi locali con salsicce
con costine
con funghi porcini
con Buttafuoco - Oltrepò Pavese
Varietà di dolcetti sfiziosi con Ben Ryè Passito Pantelleria con Moscato d'Asti Dogliotti

L'ILE MARKET *Via don Paolo Mariani*

Polenta taragna con Marzemino
Pizzoccheri con Sassella docg Perego/Pelizzati
Risotto ai funghi con Grumello Perego/Pelizzati h. ore **13,00**
Cestino di polenta con porcini con Gewurztraminer Prestige E.Walch
Cazzoeula con Barbera O.P. - Vanzini
Polenta e salsicce con Bonarda - Vanzini
Torta "Artavaggio" con Sangue di Giuda doc - Vanzini
Cabiadini e Dolci della casa con Moscato d'Asti docg
Krapfen alla crema con Asti Spumante docg

Coordinamento a cura di:
ENOTECA PENATI - Oggiono -LC

BAR GELATERIA COMBI MARA *Piazza Fontana*

Pancetta alla brace con polenta con Bonarda o.p. doc "Le Fracce"
Polenta con cervo in umido con Grumello S.Salis
Polenta con salame e taleggio con Rosso Valtellina S.Salis
Gelato alla vaniglia con cioccolata e meringhe con Zibibbo Liquoroso Pellegrino

PUB KAOS *Via ing. Carlo Rancilio*

Canederli in brodo con Santa Maddalena EEN
Polenta e salsiccia con Barbera
Crostata di frutta con Zibibbo Dolce di Pantelleria

BAR CAPRIOLO *Via ing. Carlo Rancilio*

Zuppa Montanara con Riesling Italico -Az. Agricola Prago-Testori Giuseppe & Fratelli S.Maria della Versa
Pentolaccia della Baita con Bonarda Oltrepò Pavese - Cantina Sociale Intercomunale di Broni
Sottobosco con polenta con Lagrein Trentino - Kessel
Torta da credenza alle mandorle con Zibibbo Vino liquoroso - Cantine Pellegrino

LA MUCCA SCIVOLONA *Via ing. Carlo Rancilio*

Assaggi di guanciale con lardo con Prosecco della Valdobbiadene
Formaggi d'alpeggio con miele con Rosso Valtellina Superiore
Pasta e fagioli alla veneta con Rosso Valtellina
Cotechino con lenticchie con Rosso Vivace
Crostata alla frutta e alla nutella con Ramandolo docg - Az.Agr. Berra

RISTORANTE LA PUPPOLA

c/o CENTRO SPORTIVO Via Papa Giovanni XXIII

Ciaccino toscano con affettati di Cinta Senese (Capocollo, Finocchiona, Salame) con Lambrusco reggiano
Formaggi erborinati con grissini aromatizzati con Passito di Pantelleria Liquoroso
Fagioli all'uccelletta della Massaia con Rosso di Montalcino
Alette di pollo caramellate con verdure pastellate con Franciacorta Rosè
Bruschette ai funghi porcini trifolati e polentine grigliate con salsiccia toscana aromatizzata e formaggio fuso con Morellino di Scansano
Panforte di Siena e cantucci con VinSanto Toscano

PROGRAMMA

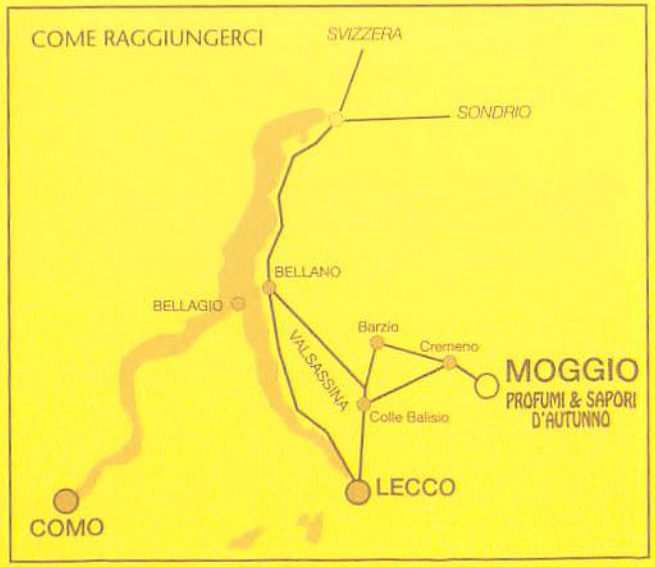
DOMENICA 10 OTTOBRE

ORE 9.00 ***DISTRIBUZIONE KIT DI DEGUSTAZIONE***
in Piazza Cavour

ORE 10.30 ***MOGGIO: PROFUMI & SAPORI D'AUTUNNO***
Presentazione manifestazioni e proposte degustazioni dei commercianti di Moggio

ORE 11.00 ***INIZIO DEGUSTAZIONI***

Prezzo singola degustazione
€ 2.50



1. DOLCI DELIZIE
2. LA CASA DEL BOSCO
3. RISTORANTE PAUL'S
4. ORTOFRUTTA
5. BAR QUEENS' ROSE
6. RISTORANTE INVERNIZZI
7. PANIFICIO INVERNIZZI
8. BAR SISTERS
9. RIST. PIZZ. AI PORTICI
10. L'ILE MARKET
11. BAR GELATERIA
12. PUB KAOS
13. BAR CAPRIOLO
14. LA MUCCA SCIVOLONA
15. RISTORANTE LA PUPPOLA

Per ulteriori informazioni:
COMUNE DI MOGGIO - Tel. 0341.996114
www.comune.moggio.lc.it

COMUNE DI MOGGIO
UNIONE COMMERCIANTI LECCHESI
presentano

MOGGIO PROFUMI & SAPORI D'AUTUNNO

DELIZIE DELLA CUCINA DI MONTAGNA E DELLE CANTINE D'ITALIA

DOMENICA 10 OTTOBRE 2010