



IL CARDUCCIO IN TAVOLA

**CENA DEGUSTAZIONE DEDICATA
AL CARDUCCIO
DEL CARCIOFO VIOLETTO DI SAN LUCA**
Presidio Slow Food e De.Co di Bologna

SABATO 29 NOVEMBRE

Accoglienza a partire dalle 19.30

Inizio cena ore 20.30

COSTO 50 EURO

Menù degustazione
5 portate
e un calice di vino

COSTO 40 EURO

Menù degustazione
4 portate (secondo escluso)
e un calice di vino

FIENILE FLUÒ

Via di Paderno 9 - Bologna



Fienile Fluò
benvenuti a casa!

IL MENU

Tartelletta di pasta fillo con variazione di carduccio
(in crema, scottato e a carpaccio), spuma di bagna cauda

Consommé di carducci e polvere di alloro

Uovo poché su trito di cuore di carciofo violetto,
aria al prezzemolo e chips di carduccio

Risotto con carducci, salsiccia di mora romagnola,
scalogno e aglio nero di Voghiera

OPPURE PROPOSTA VEG

Bottoni di Carducci e patate
su crema di topinambur gel al melograno e olio alla ruta

Guancia di cinghiale, cardo alla brace laccato
con salsa al parmigiano reggiano e polline d api

OPPURE PROPOSTA VEG

Quiche di pasta brisee al Parmigiano Reggiano, cardetti,
cipolla caramellata e spuma al Parmigiano Reggiano

Bavarese al cioccolato, polvere di carduccio bruciato
e nocciole caramellate

Calice di vino a scelta
dell'Azienda La Rovere Colli di Paderno

COSTO 50 EURO

Menù degustazione di 5 portate
e un calice di vino

COSTO 40 EURO

Menù degustazione di 4 portate
(secondo escluso) e un calice di vino

CON LA PARTECIPAZIONE DI



FIENILE FLUÒ
Via di Paderno 9 - Bologna

