

MENTELOCALE.IT – 4 SETTEMBRE 2019

Festa dell'Unità di Bologna 2019: i ristoranti e i menù al Parco Nord. Cosa mangiare



Bologna - Al Parco Nord prosegue la [Festa dell'Unità 2019](#), iniziata lo scorso venerdì 30 agosto e che tra incontri, dibattiti, musica, spettacoli, attività e gastronomia, proseguirà fino a lunedì 23 settembre. Tantissimi gli eventi in calendario nel ricco [programma della Festa dell'Unità di Bologna 2019](#), che è aperta al pubblico da lunedì al giovedì dalle 18.00 all'01 di notte, venerdì e sabato dalle 18.00 alle 3 e domenica dalle 12.00 all'1.

All'interno della Festa dell'Unità, come ogni anno, sono presenti **numerosi ristoranti con menù ad hoc per ogni palato**, si va dalla **cucina emiliana** a quella **piemontese**, da quella **romana** a quella **siciliana**, dalle specialità di mare a quelle di montagna, senza dimenticare le ricette internazionali, come quelle brasiliane della churrascaria Vitamina presente al Parco Nord.

Tortellini, lasagne, polenta, ma anche cous cous, zuppe e poi tagliate, porchette di Ariccia, caponate, anguille, da accompagnare con vini della casa o in bottiglia.

Di seguito tutti i ristoranti e i menù proposti

Antica Ricetta Osteria Toscana

ANTIPASTI

Misto di Crostini Caldi

La Bischera salamino di cinghiale, panzanella, crostino con mousse di ceci, frittatina, formaggio cremoso alle erbe con polentina frita

FAMIGLIACECCHI

MINESTRE

Pappardelle al Cinghiale

Pici cacio e pepe

Lasagne della Casa al Ragù bianco con Salsiccia, Verdure e Funghi

TRIS DI PRIMI (Pappardelle, Pici, Lasagne)

ZUPPE

Pasta e Fagioli

Pappa al Pomodoro

Zuppa di Cipolla

TRIS DI ZUPPE

BRACERIA E SECONDI

Rosticciana con Contorno Toscano

Tagliata con Rucola e Grana

Fiorentina 450 gr

Fiorentina 750 gr

Spezzatino di Cinghiale con polenta

Guanciale di Vitello Maremmano al Chianti con polentina

Coccio di Trippa alla Toscana

Tagliere Misto di Salumi Toscani

Tagliere Misto di Formaggi Toscani

Le Tre Panza - nelle calde (pomodorini e cipolla tropea - zucchine aglio e mentuccia- melanzane e pomodoro)

Scamorza affumicata alla piastra con verdure al forno

Merenda Toscana (Crostini, Tagliere di Salumi, Formaggi misti, Panzanella, Verdure al Forno)

CONTORNI

Coccio di Fagioli all'Uccelletto

Verdure al Forno

Patate Fritte

Insalata Mista

Panzanella fredda

DOLCI

Cantucci e Vin Santo (Il Santo Vino liquoroso **Cantina Cecchi**)

Solo Cantucci - Solo Vin Santo

DOLCI DELLA CASA

Zuppa Inglese

Budino di Pane e Mandorle

Panna Cotta con Frutti di Bosco o Caramello o Cioccolato

La Ciacciona (Crostatabbona con Confettura)

Salame di Cioccolato e Nutella con granella di nocciole

TRIS DI DOLCI (Zuppa Inglese, Budino di Pane e Man- dorle , Ciacciona)

FAMIGLIACECCHI

DOLCI

Cantucci e Vin Santo (Il Santo Vino liquoroso Cantina Cecchi)

Solo Cantucci

Solo Vin Santo

DOLCI DI PASTICCERIA

Coppa Mascarpone

Semifreddo al Torroncino

Sorbetto al Limone

VINI IN BOTTIGLIA

Moscato D'Asti D.O.C.G. Cantina Dogliotti

Rossi fermi:

Chianti Base D.O.C.G Cantina Guidi 1929

Chianti Classico Riserva D.O.C.G. Cantina Guidi 1929

Morellino di Scansano D.O.C.G. Cantina Fattoria San Felo

Sangiovese Toscana I.G.T. Il Sentiero del Fante Cantina Ventolaio

Bianchi fermi:

Vernaccia di San Geminiano D.O.C.G. Cantina Guidi

Vermentino Maremma Toscana D.O.C. Cantina Fattoria

San Felo

Bianchi frizzanti:

Spumante Brut Sangiovese Villa Zappi Cantina Tenuta

Casali

VINO ALLA SPINA

Pignoletto - Sangiovese - Lambrusco

Vino alla spina