



UN EVENTO

DALLE ORE 12.00



DOMENICA 3 SETTEMBRE 2023

VIA LAGUNE 78,
SASSO MARCONI (BO)



MENU
VERDE € 55

Chef...al Massimo

XIII Edizione

€ 130 ideale per 2 persone

MENU
BORDEAUX



Edoardo Grassi

Madia Cucina e Natura | VALSAMOGGIA (BO)

LE TRE TIGELLE CON:

MORTADELLA FILIERA ZIVIERI, SQUACQUERONE CASEIFICIO VALSAMOGGIA |
ROASTBEEF ZIVIERI, CIPOLLA IN AGRODOLCE E MAIONESE ALL'ACETO BALSAMICO |
RAGU' BIANCO, CREMA DI PEPERONI E CREMOSO DI PARMIGIANO REGGIANO



Villa Zappi Rosè, Tenuta Casali

Massimiliano Poggi

Massimiliano Poggi Cucina | TREBBO DI RENO (BO)

COSTATA SELEZIONE ZIVIERI FROLLATA 90 GG ca 700 gr
CON CHIMICHURRI E ALBICOCHE ALLA BRACE



Merlot Affederico riserva 2019, Fattorie Vallona

Francesco Manograsso e Caterina Malaguti

Il Grifone Palazzo di Varignana

Castel San Pietro Terme (BO)

TRA FRUTTETI ED ULIVETI: CIOCCOLATO, ALBICOCHE
ED EXTRAVERGINE DI OLIVA



MENU
BLU € 40

Riccardo Forapani

Ristorante Cavallino | MARANELLO (MO)

ANIMELLE DI VITELLO LACCATE
KEFIR E LIQUIRIZIA



Lambrusco, Fattoria Moretto

Fabio Fiore

QB - QuantoBasta | BOLOGNA

DOPPIO HAMBURGER AMATRICIANO
GUANCIALE, FONDUTA DI PECORINO,
SALSA AMATRICIANA E PEPE NERO



*Vigna Palazzina Sangiovese DOC,
Tenuta Casali*

Francesco Manograsso e Caterina Malaguti

Il Grifone Palazzo di Varignana

Castel San Pietro Terme (BO)

TRA FRUTTETI ED ULIVETI: CIOCCOLATO,
ALBICOCHE ED EXTRAVERGINE DI OLIVA



Matteo Aloe e Andrea Aureli

Berberè Pizzeria

PIZZA FRITTA CON POMODORO E
SALSICCIA DI MORA

Oro di Diamanti



A. Serra, G. Elmi e G. Cavalli
Caminetto d'Oro | BOLOGNA

BRACIOLA DI POLLO RUSPANTE AL BBQ,
IL NOSTRO SALMORIGLIO CON
ACETO DI SENAPE, INSALATINA DI
RAPETTE MARINATE E LIMONE FERMENTATO



Azienda Agricola Manaresi



Massimo Bena

Trattoria da Massimino | PIANORO (BO)

PATATA GRATINATA CON SALSICCIA DI
MORA, TROPEA CANDITA E BASILICO SU
CREMA DI CASTELMAGNO D'ALPEGGIO

Palazzona di Maggio



Francesco Manograsso e Caterina Malaguti

Il Grifone Palazzo di Varignana

Castel San Pietro Terme (BO)

TRA FRUTTETI ED ULIVETI: CIOCCOLATO,
ALBICOCHE ED EXTRAVERGINE DI OLIVA

Riccardo Cecchetti

Roscioli | ROMA

CIABATTINA, PROSCIUTTO CRUDO DI MORA ROMAGNOLA
STAGIONATO 48 MESI, COMPOSTA DI FICHI DI FATTORIA E
PECORINO ANAEROBICO-LAZIALE "ECOFATTORIE SABINE"
2 porzioni

Haderburg



2 calici

Fattoria Zivieri

SASSO MARCONI (BO)

FIorentina CON TARTUFO NERO ESTIVO ca 1,2 kg
E COCCIO DI PORCINI

Thea, Tre Monti



2 calici

Francesco Manograsso e Caterina Malaguti

Il Grifone Palazzo di Varignana

Castel San Pietro Terme (BO)

TRA FRUTTETI ED ULIVETI: CIOCCOLATO,
ALBICOCHE ED EXTRAVERGINE DI OLIVA
2 porzioni

MENU
GIALLO € 50

Isabella Lazzerini Denchi

Ristorante Lo Scoglietto

ROSIGNANO MARITTIMO (LI)

SCHIACCIATA LIVORNESE CON
ARISTA DI TONNO, LARDO DI MORA,
VERDURE CROCCANTI E MAIONESE ALLA SENAPE

Champagne, Le Bollicine



Alberto Bettini

Trattoria da Amerigo | VALSAMOGGIA (BO)

COTOLETTA "SBAGLIATA" DI COLLINA

Benessum, Azienda Agricola Gaggioli



Francesco Manograsso e Caterina Malaguti

Il Grifone Palazzo di Varignana

Castel San Pietro Terme (BO)

TRA FRUTTETI ED ULIVETI: CIOCCOLATO,
ALBICOCHE ED EXTRAVERGINE DI OLIVA

Info e prenotazioni: info@chefalmassimo.it