

LA CASA DEL BOSCO *Via per Cassina*

Sfogliata di bosco
con Brachetto d'Acqui docg
Colori del Bosco
con Moscato d'Asti docg

RISTORANTE PAUL'S *Via S. Bartolomeo*

Gnocco fritto e lardo
con Muller Thurgau
Erbazzone
con Malvasia Colli di Canossa doc
Cappelletti al ragù
con Lambrusco da Marzemino (h. 12.30)
Tortelli verdi (di spinaci)
con Lambrusco Grasparossa
Strudel
con Moscato Rosa dell'Alto Adige
Caviadini (produzione propria)
con Moscato d'Asti docg



ALBERFRUTTA *Via Alcide De Gasperi*

Fagiolata con le cotiche
alla quale seguiranno caldarroste
con Shiraz Lazio Casale del Giglio
con Teroldego Rotaliano Az. Vinicola Bolognani

BAR QUEENS' ROSE *Via Alcide De Gasperi*

Assaggi di formaggi locali e gelatine di frutta
con Fiano d'Avellino Di Meo
Tagliere misto di salumi
con Valpolicella Sup. doc Pianetta Tommasi
Stuzzicherie miste
con Schiopettino doc Zuccolo

RIST. INVERNIZZI *Via Don P. Mariani*

Trippa in brodo
con Lambrusco Mantovano doc Loghino Dante
Cannelloni al forno
con Madre Terra - Cormons
Crostatina di mele
con Moscato di Strevi docg



PANIFICIO INVERNIZZI *Via Pradello*

Pasta fresca di salame
o lardo naturale spalmato sul pane
con Rosso di Valtellina doc Az. Agricola Alberto Marsetti
Pasta di caprino fresco spalmata sul pane
con Moscato Giallo Trentino doc Az. Vinicola Bolognani

BAR SISTERS *Via Don Paolo Mariani*

Salsicce alla brace con polenta
con D'Istinto nero d'Avola
Agone secco con polenta
con Tocai Friulano
Stracchino con pane o polenta
con Traminer IGT Veneto Paladin

RISTORANTE PIZZERIA AI PORTICI

Punto degustazione Via Don Paolo Mariani

Timballo di riso ai funghi porcini
con Soave Classico
Torciglioni alla trota Fario
con Soave Classico
Polenta taragna con formaggi locali
con Valpolicella Classico Superiore
o Soave Classico

RISTORANTE PIZZERIA AI PORTICI

Via Papa Giovanni XXIII

Menù completo in degustazione
con Prosecco Bortolin docg

L'ILE MARKET *Via Don Paolo Mariani*

Polenta taragna
con Marzemino
Pizzoccheri
con Sassella docg - Perego/Pelizzati
Risotto ai funghi
con Gewurztraminer Prestige E. Walch (h. 19.00)
Cestino di polenta con porcini
con Gewurztraminer Prestige E. Walch
Cazzoëula
con Barbera O.P. 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 (h.16.00)



BAR GELATERIA COMBI *Pizza Fontana*

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

PUB KAOS *Via Ing. Carlo Rancilio*

Canederli in brodo
con Marzemino Concilio
Carne salata in carpaccio
con Teroldego Rotaliano Dorigati
Caviadini con gocce di cioccolato
con Zibibbo Dolce Pantelleria Specchio di Venere

BAR CAPRIOLO *Via Ing. Carlo Rancilio*

Salsicetta in umido con fagioli canellini e polenta
con Barbera Oltrepo Pavese
Roastbeef con funghi e polenta
con Lago di Caldano A.A. Doc Cornaiano
o Pinot Bianco A.A. Doc Basalti
Strudel di mele
con Moscato spumante Borgo Imperiale
Torta Ceresolina
con Sangue di Giuda Oltrepo Pavese

LA MUCCA SCIVOLONA

Via Ing. Carlo Rancilio

Antipasto Veneto con soppressa
e polentine con formaggio e funghi
con Prosecco Mionetto
Risotto alla Trevigiana con
Cabernet Franc Doc Aquileia
Az. Agr. Clementin (h. 13.00)
o Tocai Doc Colli Or. Az. Agr. Berra
Polenta bianca e baccalà
con Riesling Doc Aquileia A. Agr. Clementin
Dolce Gubana del Natisone
con Ramandolo Docg Berra

RISTORANTE LA PUPPOLA

c/o CENTRO SPORTIVO Via Papa Giovanni XXIII

Varietà di bruschettine di Cinta Senese
e al profumo di bosco
con Vermentino di Maremma
Fagioli all'uccelletta
con Chianti dei Colli Senesi
Affettato di finocchiona con pecorino di Pienza
con Morellino di Scansano
Minestrone di Ribollita Toscana
con Rosso di Montepulciano Doc
Assaggio di crostate della massaia
con Brachetto Castello del Poggio

PROGRAMMA

DOMENICA 12 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



Coordinamento a cura di:
ENOPASSIONE - Desio - MI

- ① LA CASA DEL BOSCO
- ② RISTORANTE PAUL'S
- ③ ALBERFRUTTA
- ④ BAR QUEENS' ROSE
- ⑤ RISTORANTE INVERNIZZI
- ⑥ PANIFICIO INVERNIZZI
- ⑦ BAR SISTERS
- ⑧ RIST. PIZZ. AI PORTICI
- 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
UFFICIO TURISTICO - 338.8508334



COMUNE DI MOGGIO
UNIONE COMMERCianti LECCHESI

presentano

MOGGIO PROFUMI & SAPORI D'AUTUNNO

*DELIZIE DELLA CUCINA DI MONTAGNA
E DELLE CANTINE D'ITALIA*

DOMENICA
12 OTTOBRE
2008

