

LUGO IN TAVOLA

20 SETTEMBRE 2015

Itinerari di tipicità, gusto e tradizione nel centro di Lugo

Un vero e proprio circuito enogastronomico a cielo aperto: 3 diversi menù (rosso, azzurro e verde), 3 percorsi da seguire seguendo le varie tappe di assaggi negli esercizi pubblici AnimaLugo. Scegli il menù che preferisci e fai tappa nei bar, osterie, enoteche e ristoranti delle vie del centro.

Dove e come acquistare i biglietti

Puoi trovare i biglietti in prevendita dall'1 al 17 settembre al costo di € 17,00 presso i locali del menù che hai scelto. Consulta l'elenco completo della prevendita su www.animalugo.it.

I ritardatari potranno acquistare i biglietti – disponibili solo se rimasti invenduti dalla prevendita – il giorno stesso della manifestazione, domenica 20 settembre al costo di € 18,00 dalle ore 16:00 alle ore 19:30 all'Infopoint di AnimaLugo presso l'ingresso della Rocca del Comune di Lugo.

Come si svolge Lugo in Tavola

Domenica 20 settembre 2015 dalle ore 18:00, parte il viaggio alla scoperta dei sapori più golosi. Con il carnet acquistato potrai passeggiare tra le vie del centro gustando cibi e vini proposti dai locali AnimaLugo, oppure spostarti sfruttando il trenino gratuito che attraverserà la città per l'intera durata della manifestazione. Il tutto accompagnato dallo shopping nei negozi AnimaLugo e da tanta musica, balli e intrattenimento.

MUSICAN
TIDISANC
RISPINO

Intrattenimento musicale

L'animazione sarà a cura dei Musicanti di San Crispino nel loro show itinerante per le vie del centro.

Con il patrocinio di



Comune di Lugo

Main sponsor

Rustichelli
color

Fornitori ufficiali



Con il contributo di



LUGO in TAVOLA
Edizione 2015

L'appetito vien girando

Domenica
20 SETTEMBRE
dalle 18 alle 22

Un progetto di

Anima
Lugo

CENTRO COMMERCIALE-URBANO

animalugo.it – info@animalugo.it
vivilugo.it – [facebook.com/vivilugo](https://www.facebook.com/vivilugo)



by W&P.it

MENU ROSSO

- 1 APERITIVO**
Degustazione di salatini misti
In abbinamento: Volli Brut Rosè
Pasticceria Santina – Logge del Pavaglione, 13
- 2 ANTIPASTO**
Mortadella Bologna, salame nostrano e caciotta di mucca artigianale
In abbinamento: Trebbiano frizzante delle Romagnola Due
La Bottega di Gianfi – Via Acquacalda, 52
- 3 PRIMO**
Strichetti all'uovo con ragù di prosciutto e piselli
In abbinamento: Chardonnay 147 Masselina
Hotel Ala D'Oro – Corso Matteotti, 56
- 4 SECONDO**
Costinata di mora romagnola marinata alle erbe e abbrustolita sulla pietra
In abbinamento: Cabernet - Sangiovese 158 Masselina
Amici Miei Vinosteria – Logge del Pavaglione, 46
- 5 FRUTTA**
Spiedini di frutta
Lug Dla Rumàgna – Logge del Pavaglione, 59
- 6 DOLCE**
Semifreddo tiramisù
Gelateria Abbidubbi – Corso Garibaldi, 12
- 7 CAFFÈ**
Caffè o sorbetto al caffè
Smile Cafè – Logge del Pavaglione, 56

MENU VERDE

- 1 APERITIVO**
Assaggi misti di salatini
In abbinamento: Volli Extra Dry o Brut
Pasticceria La Dolceria – Corso Matteotti, 17
- 2 ANTIPASTO**
Formaggi delle città Europee gemellate
In abbinamento: Trebbiano-Chardonnay Poderi delle Saline
Lug Dla Rumàgna – Logge del Pavaglione, 59
- 3 PRIMO**
Ciuffelli con sugo di melanzane e ricotta salata
In abbinamento: Sangiovese doc Malatesta
Antica Trattoria del Teatro – Vicolo del Teatro, 6
- 4 SECONDO**
Flan di zucca con aceto balsamico
In abbinamento: Pignoletto doc colli di Imola Romandiola
Il Trebbo – Largo Relencini, 11
- 5 FRUTTA**
Frutta di stagione a pezzi
Campagna Amica – Piazza Garibaldi, 25
- 6 DOLCE**
Crema dell'Artusi n. 685 alleggerita con panna e salsa ai frutti di bosco
Cremeria della Rocca – Piazza I Maggio, 8
- 7 CAFFÈ**
Caffè
Pasticceria Santina – Logge del Pavaglione, 13

MENU AZZURRO

- 1 APERITIVO**
Birre belghe alla frutta con stuzzichini
Lug Dla Rumàgna – Logge del Pavaglione, 59
- 2 ANTIPASTO**
Alici di lampara marinate e cipolla rossa di Tropea caramellata, maionese e uvetta di Corinto
In abbinamento: Bianco doc frizzante Poderi delle Saline
Rocca' - Osteria & Birreria
Piazza Martiri, Giardino Pensile della Rocca
- 3 PRIMO**
Ravioli di orata e pistacchi, con cassè di pomodoro fresco e basilico
In abbinamento: Spumante doc Pignoletto Romandiola
Baraka – Corso Matteotti, 23
- 4 SECONDO**
Fritto misto di pesce con verdure croccanti
In abbinamento: Pagadebit Doc Romandiola
Ristorante Pizzeria Tati – Viale Orsini, 5
- 5 FRUTTA**
Frutta di stagione a pezzi
Campagna Amica – Piazza Garibaldi, 25
- 6 DOLCE**
Coppette con crema della nonna, ganache al cioccolato e riso soffiato
Pasticceria La Dolceria – Corso Matteotti, 17
- 7 CAFFÈ**
Caffè
Timiama Cafè – Piazza Baracca, 11

SEGUI LE TAPPE DEL TUO MENU

Potrai raggiungerle a piedi o con il trenino gratuito



LE FERMATE DEL TRENINO

Piazzale Cavour
Via Risorgimento
Corso Matteotti
Via Baracca
Corso Garibaldi

Le portate principali dei menu potranno essere accompagnate da un assaggio di buon vino, o in alternativa da una bevanda analcolica.
Le quantità di servizio somministrate rispettano i canoni ufficiali AIS per permettere un consumo moderato e responsabile.

