

DECIMO RADUNO NAZIONALE DE IL CLUB DEL LIBRO



Trattoria Aretusi nasce nella sala che un tempo ospitava lo studio del pittore bolognese Cesare Aretusi e propone la cucina tradizionale emiliana.

La pasta fresca fatta in casa la fa da padrone con crescentine, tigelle e salumi tipici, con al centro sempre la scelta di materie prime di qualità.

Luogo ideale per ritrovarsi con parenti e amici nel rispetto e ricordo della cucina del territorio.

MENÙ PRANZO DEL SABATO

(a buffet, servito in piedi, con tavoli d'appoggio)

Cous cous di verdure

Focaccia farcita

Rollè di tacchino con insalatina di finocchi e arance

Tortelloni di ricotta burro e oro

Acqua minerale e caffè

(27 €/persona)

MENÙ CENA DEL SABATO

Caserecci bianchi con crema di parmigiano e prosciutto croccante
Spalla di maiale alle erbe con salsa di cottura al limone e verdure saltate
Coppa al mascarpone con scaglie di cioccolato
Acqua minerale, caffè
(35 € a persona)

MENÙ PRANZO DELLA DOMENICA

Gramigna al ragù di salsiccia e le sue polpettine
Crescentine, tigelle, salumi e squacquerone, pesto modenese
Coppa al limone
Acqua minerale, caffè
(32 € a persona)

NOTE

Vista la numerosità dei partecipanti all'evento, come ogni anno sono stati concordati con il ristoratore dei menù fissi. Non sono previste ordinazioni "alla carta".

Si prega di informare quanto prima possibile lo Staff de Il Club del Libro in caso di allergie/intolleranze e/o particolari regimi alimentari che richiedano la sostituzione di alcune delle portate indicate nei menu fissi con piatti alternativi. Sarà nostra cura informare la Trattoria e comunicarvi le alternative che saranno previste per questi casi particolari.