



UN EVENTO



DOMENICA 3 SETTEMBRE 2023



DALLE ORE 12.00

VIA LAGUNE 78
SASSO MARCONI (BO)

Chef...al Massimo XIII Edizione



MENU
VERDE € 55



MENU
BORDEAUX

€ 130 ideale per 2 persone

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

Main Sponsor



MENU
BIANCO € 45

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

€ 50 MENU
GIALLO

Isabella Lazzarini 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

Si ringrazia

Info e prenotazioni: info@chefalmassimo.it

