

**MERCOLEDÌ 22
NOVEMBRE 2023
ORE 20:00**

*A Tavola
insieme per
OPIMM*



Cena Solidale

Menù

Antipasti

Montanarina frita, salsa nduja di Spilinga & miele e ricotta affumicata
a cura di **Andrea Aureli - Berberè**

Uovo, spuma di patata affumicata, mirtilli, porcini fritti e tartufo
a cura di **Elisa Rusconi - Trattoria Da Me**

PIT BEEF Magatello di vitello al Bbq, con maionese al basilico, pomodorini confit, chips di cavolo
Viola e veletta di pane.
a cura di **Enrico Bigi - Antica Trattoria del Reno**

Primi

IL TORTELLINO GIGANTE NEL BRODETTO IN GITA NEL BOSCO
Il nostro Tortellino di confine in ristretto di brodo di Funghi Galletti e Perlage di aceto di Lampone
a cura di **Alessio Battaglioli - Osteria di Medicina**

Secondi

Pancetta di maiale, cavolo viola, mela verde e rafano
a cura di **Pietro Montanari - Ristorante Cesarina**

Dessert

Panettone classico artigianale con crema pasticciera
a cura di **Samuel Mafaro - Il Forno di Porta Lame**

€ 80,00 A PERSONA

L'intero ricavato della cena sarà donato ad Opimm Onlus per acquistare nuove attrezzature di lavoro al fine di migliorare ancora di più il benessere delle oltre 100 persone con disabilità accolte.

INFO E PRENOTAZIONI:

comunicazione@opimm.it | 3466144841

CONFERMA PARTECIPAZIONE CON DONAZIONE
ALL'IBAN: IT39B0200802467000002690646
INTESTATO A OPERA DELL'IMMACOLATA ONLUS

LA CENA SI TERRÀ PRESSO LA SEDE DI OPIMM ONLUS IN VIA DEL CARROZZAIO 7 A BOLOGNA

Evento patrocinato da



Digital Partner



I VINI PER LA CENA SONO OFFERTI DA CANTINA LODI CORAZZA
IL SERVIZIO DEI VINI È OFFERTO DA AIS - ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER
I LIEVITATI SONO OFFERTI DAL FORNO GIARDINI E MASTELLINI