

## i Menu d'Autunno nei Ristoranti della Città Malatestiana e dei territori circostanti

Da mercoledì 31 ottobre a domenica 11 novembre

Tortelli, strozzapreti, passatelli, tagliolini ed altri piatti della tradizione.

Anche quest'anno tornano, a grande richiesta, i Menu di carne e di pesce, proposti da alcuni tra i migliori ristoranti della Città Malatestiana e dei dintorni in occasione di Cesena a Tavola, da mercoledì 31 ottobre a domenica 11 novembre.

Sarà un'occasione speciale per incontrare i protagonisti della vera gastronomia cesenate impegnati a valorizzare i prodotti del territorio nei piatti più tradizionali ed in quelli con un pizzico d'innovazione, a partire dalle paste della tradizione inserite nei gustosi menu.

Gli aderenti all'iniziativa della Associazione Ristoratori di Cesena propongono all'interno delle accoglienti mura dei propri locali, menu degustazione a prezzo dichiarato, comprese le bevande; diversi in base alla scelta di ogni ristorante. Visto il successo dell'iniziativa conviene sempre prenotare rivolgendosi direttamente ai Ristoranti.

Partecipano ai menu d'Autunno 2012 i ristoranti: Casali, Cerina, Cohiba, La Fonderia - Osteria da Gas, La Grotta, Le Scuderie, Osteria Michiletta, Ponte Giorgi.

è un'iniziativa di



Viale 4 Novembre, 145 - 47023 Cesena  
Tel. 0547 622 602

Per ulteriori informazioni:  
[www.confesercenticesenate.com](http://www.confesercenticesenate.com)



## Cesena a Tavola

è un'iniziativa di



da mercoledì **31 ottobre**  
a domenica **4 novembre 2012**

Centro Storico



XIX edizione

# Cesena a Tavola

Con il Patrocinio di  
Amministrazione Comunale di Cesena  
Camera di Commercio Forlì-Cesena

INFO:

tel. 0547/317435  
[www.cesenafiera.com](http://www.cesenafiera.com)

MI PIACE IL SOCIAL FOOD

DIMMI MI PIACE!  
[www.facebook.com/CesenaATavola](https://www.facebook.com/CesenaATavola)

MI PIACE IL  
SOCIAL FOOD

- ◆ Mostra Mercato Alimentare dei Prodotti Tipici
- ◆ Osterie regionali e dal mondo
- ◆ Cibo da passeggio
- ◆ I Menu dei Ristoranti per Cesena a Tavola



# Cesena a Tavola 2012

La 19ª edizione di Cesena a Tavola è all'insegna del Social Food.

Cosa c'è di più sociale, e socievole, che condividete il desco con i propri cari, o con sconosciuti, come accadeva nelle osterie popolari?

E tutto ciò accadeva prima, molto prima, dell'avvento di massa di Internet e dei social network, e per fortuna il cibo è reale, non virtuale.

La Romagna è il cuore ospitale di questa manifestazione e, da terra generosa quale è, divide il ruolo di meritata protagonista del buon mangiare ospitando cucine e prodotti delle regioni italiane, con qualche escursione all'estero.

Le Piazze del centro diventano così un luogo d'incontro di tradizioni diverse, in uno scambio, non solo gastronomico, ma anche culturale.

Chi invece preferisce atmosfere più raccolte e raffinate potrà scegliere fra i menu degustazione a prezzi "dichiarati" nei ristoranti dell'Associazione Ristoratori di Cesena.

Gli ingredienti ci sono e la ricetta è collaudata.

Cesena a Tavola Social Food. MI PIACE!

Buon appetito a tutti!

## Mostra Mercato dei Prodotti Tipici

*Da Piazza Almerici a Piazza della Libertà*

*Dalle ore 16 del 31 ottobre al 4 novembre - ore 9/22*

Alla riscoperta della patria dalle mille bontà, dell'Italia, vero Buon Paese. Una carrellata panoramica fra i prodotti e le tipicità delle regioni. Questo è la Mostra Mercato di Cesena a Tavola.

Nel centro di Cesena, si ritrovano una cinquantina di produttori e venditori delle tipicità alimentari provenienti da tutt'Italia: Romagna, Emilia, Toscana, Umbria, Montefeltro, Lazio, Campania, Abruzzo, Puglia, Calabria, Sicilia, Sardegna, Valtellina, Piemonte, Alto Adige e Trentino.

Formaggi, parmigiano, pecorini freschi e stagionati, mozzarelle di bufala; salumi e salami, speck e wurstel, norcinerie e mortadelle giganti; lardo, ciauscolo, nduja piccante e porchetta d'Aricea; pasta, orecchiette e canederli; pane e taralli pugliesi, focacce liguri e tigelle modenesi.

E, poi, funghi freschi e secchi, tartufi; olii, olive e sottoli; salse, condimenti, erbe e spezie; frutta di stagione e frutti dimenticati; conserve, mieli e marmellate; sfogliatelle, cannoli, pastiere, paste di mandorle, dolci tipici; vini, liquori, distillati e grappe; cioccolato, cioccolatini, praline... e tisane digestive. Insomma: tutto quello che occorre per riempire le dispense ed imbandire il grande banchetto d'autunno.

## Le Osterie in Piazza

*Dalle ore 12 del 31 ottobre al 4 novembre - ore 9/22*

### OSTERIA DELLE TRADIZIONI

*Piazza Almerici*

Le Bruschette e il Tagliere Romagnolo - Il Piatto del Porco  
La Polenta con i suoi Sughì - La Pasta e Fagioli  
I Primi con i Funghi, la Lepre ed il Cinghiale  
Arrosti e spiedi a volontà - Il Baccalà per tutti i gusti  
Spiedini di Fegatelli - Coniglio in Porchetta  
Le Luvèrie d'Autunno  
Il Sangiovese - Il Vino Nuovo - La Cagnina

### SARDEGNA IN TAVOLA

*i sapori autentici d'una terra antica*

*Piazza della Libertà*

Maialetti allo spiedo (porceddu)  
'Porchettone' arrosto  
Bue Rosso Selvatico alla brace  
Cartamusica e Pane Carasau - Salumi e formaggi sardi  
Dolci tradizionali sardi: seadas, pàrdule, gatteau  
Vini e liquori tipici sardi, mirto, filu e ferru

### OR FALAFEL

*cucina israeliana Kasher*

*Piazza della Libertà*

Hummus  
Tahini  
Matbucha  
Falafel  
Sabich  
Shakshuka  
Piatti vegetariani  
Carni macellate secondo la tradizione

### CAKES & CO

*Torte e dolci della tradizione americana*

*Piazza della Libertà*

Torte  
Biscotti decorati  
Cup Cakes  
Muffins  
Cheesecake  
Brownies  
Donuts

### L'OSTERIA TOSCANA

*di Andrea Meoni*

*Piazza della Libertà*

Grigliate di carni alla toscana - Tagliata di fiorentina  
Rosticciana di costine di maiale  
Salsiccia, pancetta e spiedini - Cosce di pollo  
Verdure grigliate - Fagioli toscani all'olio nuovo  
Ribollita - Trippa alla fiorentina

### RISOTTOMANIA

*Isola della Scala - Verona*

*Piazza della Libertà*

Risotto all'Isolana  
ed altre ricette tipiche a base di riso

### DOUBLE-DECKER PUB

*Piazza della Libertà*

Birre Inglesi e Irlandesi  
Lager, Ale e Stout

### LA FOCACCERIA LIGURE

*di Carlo Fornaio d'Albaro*

*Piazza della Libertà*

Focaccia genovese all'olio  
Focaccia con il formaggio  
Focaccia con le olive  
Focaccia con la salvia  
Focaccia con le cipolle  
Farinata di ceci

### DA MANOLO

*Cucina Argentina*

*Piazza Fabbri*

Asado  
Grigliata argentina  
Angus  
Lonza  
Salsiccia  
Salsa chimichurri  
Empanadas

## ASSAGGI A PASSEGGIO

*Dalla Romagna, dall'Italia, dal Mondo*

*Cosa: stuzzichi e spizzichi*

*Dove: un po' qui e un po' là*

*Quando: quando hai fame*

Tortelli alla lastra di Santa Sofia  
Fritto misto all'Ascolana - Arrosticini d'Abruzzo  
Caldarroste dell'Appennino - Crêpes parigine  
Spiedini di frutta al cioccolato  
Bomboloni piemontesi  
Gauffres del Belgio - Gelati all'Italiana