



Chi Siamo	Contattaci
Newsletter	Aiuto e FAQ
Lavoro	Milanodabere CARD
Inserisci la tua Attività	Pubblicità

Scheda Evento

CENA

[Lascia un commento](#) [Versione Stampabile](#) [Invia ad un amico](#)

Amor di Modena

Una serata fra letture, Lambrusco e liete delizie

Venerdì 12/12/2008

Rating 5 (voti 1)



Giudica



Ancora una volta, a **Villa San Carlo Borromeo** si incontrano storia, arte e cultura per la buona tavola. Venerdì 12 dicembre, per la presentazione del libro *Le idi di marzo* dello scrittore e conduttore televisivo Valerio Massimo Manfredi: un ritratto di Giulio Cesare pochi giorni prima della morte, con Roma a far da splendido sfondo. Un momento intellettuale che poi sconfinava in quello alimentare, con un salto in Emilia, raccontando dei prodotti modenesi e del loro uso nei tempi antichi. Un viaggio tra eccellenze del presente e del passato, guidato dai direttori dei rispettivi consorzi e dalla voce di un modenese come mister Manfredi. A seguire, il ricco aperitivo tipico e la cena, esplorazione golosa fra tradizione e innovazione. Con la Torta Barozzi a chiudere in bellezza. Un dolce storico, ideato dalla pasticceria Gollini di Vignola nel 1903.

Villa San Carlo Borromeo

Senago (MI)

Piazza Borromeo, 20

Tel. 02 994741

[Prossimi Eventi](#) (1)

[Lascia un commento](#)



MENU

Aperitivo

Il prosciutto di Modena alla morsa
 Scaglie di parmigiano con gocce di Aceto Balsamico Tradizionale di Modena dop extra vecchio
 Degustazione di formaggi con le composte di frutta all'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena
 Focaccine
 Verdure di stagione in pinzimonio
 Sfogliatine calde alle verdure
 Mozzarelline croccanti
 Olive all'ascolana

Antipasto

Insalatina di gamberi su mistanza di stagione, riduzione di Aceto Balsamico Tradizionale di Modena extra vecchio

Primo piatto

Risotto al Lambrusco di Modena e mirtilioni

Secondo piatto

Filetto di vitello bardato con crudo dolce di Modena, pomodorini ripieni e cubi di patate sauté

Dessert

Torta Barozzi
 Frutta di stagione
 Friandises del maître pâtissier

Nel bicchiere

Le doc del Consorzio Marchio Storico dei Lambruschi Modenesi:
 Lambrusco Salamino di Santa Croce, Lambrusco di Sorbara e Lambrusco Grasparossa di Castelvetro
 Acqua minerale Valverde, naturale ed effervescente