



CIRCOLO ARCI-GHIOTTONE

Sono molte le particolarità che contraddistinguono il Ristorante ENOTECA del Ghiottone: prima di tutto è opportuno precisare che il locale, essendo sede di un circolo ARCI, si trasforma in ristorante ed apre al pubblico solo ed esclusivamente in occasione della FERA D'UTOBER; in secondo luogo ad ogni edizione della fiera vengono proposti i piatti tipici di una regione italiana e quindi il menù cambia di anno in anno, infine le due "sale da pranzo" sono sede di una Mostra permanente di locandine delle attività svolte nell'amato Teatro Sociale negli anni 70 e 80 e la cosa aiuta a "rimembrare" soprattutto sorseggiando un buon bicchiere di vino.



La cucina tipica di quest'anno sarà quella **Calabrese** :

PRIMI PIATTI

- Fusilli di Crotonone – (ricotta, salsiccia, guanciale).
- Chitarrucci alla Verdicarese – (sarde, pinoli, capperi, olive).

SECONDI PIATTI

- Piatto Acquappesano (molto sfizioso).
- Stufato Silano.
- Oltre ai classici taglieri di salumi nostrani vi consigliamo il tagliere calabrese con il capocollo e il pecorino.



Ristorante ENOTECA del Ghiottone
Via Canzio Zoldi, 46 Novi di Modena
Aperto solo in occasione della FERA D'UTOBER



ORARIO 2001

- Venerdì 11 ottobre: solo sera
- Sabato 12 ottobre: solo sera
- Domenica 13 ottobre: mezzogiorno e sera

COPERTI: 60 interni + eventuali 30 esterni

PREZZI: 15.00 € vini esclusi



*Segnalazioni enogastronomiche a cura del
Circolo ARCI-GHIOTTONE di Novi*

