

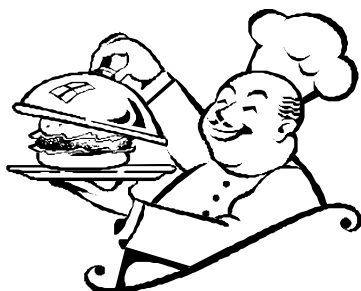


## CIRCOLO ARCI-GHIOTTONE

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" saranno sede di una mostra molto curiosa di "Calendari d'epoca"



La cucina tipica di quest'anno sarà quella



### Ligure : PRIMI PIATTI

- Trofie al pesto.
- Lasagne alla crema di noci.

### SECONDI PIATTI

- Polipo con patate
- Alici su letto di scalogno accompagnate da frittatine al gambero rosso
- Braciole di vitello in salsa, accompagnate da piselli e julienne di omelette.
- Brasato alla ligure.

INOLTRE NON MANCHERANNO LE RICHIESTISSIME "TIGELLE" CON TAGLIERI DI SALUMI NOSTRANI.

IL TUTTO INNAFFIATO DAI MIGLIORI VINI ITALIANI

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

## ORARIO 2003



- Venerdì 10 ottobre: sera
- Sabato 11 ottobre: solo sera
- Domenica 12 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*

