



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

Toscana:



ANTIPASTI

- **Tagliere di formaggi con miele e confetture**
- **Tagliere con crostini misti**

PRIMI PIATTI

- **Zuppa di fagioli alla fiorentina.**
- **Bigoli in salsa saporita di Montepulciano.**

SECONDI PIATTI

- **Involtni in umido alla senese**
- **Frittata affogata all'aretina**

CONORNI

- **Fagioli all'uccelletto**
- **Funghi in umido alla toscana**

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 2004



- **Venerdì 8 ottobre: sera**
- **Sabato 9 ottobre: solo sera**
- **Domenica 10 ottobre: mezzogiorno e sera**

COPERTI: 60 interni + eventuali 30 esterni



Segnalazioni enogastronomiche a cura del Circolo ARCI-GHIOTTONE di Novi

