1 PASTICCERIA MON NINÌ

Favola di zucca marroni e miele. Abbinamento: Canevel Extra Dry

2 VESES

Assaggi del ricettario. Abbinamento: A sorpresa 3 ENIGMA LOUNGE BAR

Rouler di patate con cotto e formaggio al burro fuso,

salvia e miele millefiori.

Abbinamento: Vino Merlot, Cantina Tolardo Severino.

4 ZAGARA

Cannolo ripieno di caponata siciliana al miele di Sulla.

Abbinamento: Grillo DOC. Cantina Cavifur

5 PIZZERIA SALVATORE 2

Pizza fritta e miele.

Abbinamento: Pinot grigio

6 BAR DASSI E MACELLERIA FELICETTI

Gulasch alla limanese con fagioli all'uccelletto.

Abbinamento: Cabernet del Veneto

7 TRATTORIA L'OASI

Crema di fagioli Lamon con spiedino croccante di pollo

al miele balsamico. Abbinamento: Birra **8** PIZZA SPRINT

"Profumi d'autunno".

Mozzarella, mele granella di noci miele.

Abbinamento: Birra

9 AMARONI

Saporicco calabro.

Abbinamento: Vino rosso "Il Tralcio"

O COMITATO FRAZIONE DI NAVASA E COI

Quagliette allo spiedo su nido di polenta

aromatizzate al miele.

Abbinamento: Pino grigio dei Fratelli Muraro

AMICI DELLA PRO LOCO LIMANA

Polenta, miele e...fantasia. Abbinamento: Birra al miele **12** BAIO BAR PASTICCERIA

"Baio Carpe Zola e miele".

Abbinamento: Bianco fermo



























Sabato 19 ottobre 2024 8[^] edizione **CICCHETTI LIMANESI**

dalle ore 18.30







COMUNE

DILIMANA





DI LIMANA APS

APIDOLOMITI

