



**5° Edizione Gara Gastronomica**  
**“La Cucina del BenEssere”**  
**Mercoledì 10 aprile 2024**

**MENU**

***Aperitivo in terrazza***

*Bellini con polpa di pesca bianca*

\*\*\*

***Tacos con mousse di tofu, seitan, tempeh, rapa e cetrioli marinati***

*Allergeni: cereali, soia, latte e derivati*

*Doppio*

*Pignoletto DOC frizzante 2023*

*Azienda Agricola Tre Monti - Imola*

\*\*\*

***Plin con tofu e funghi shiitake, accompagnato da fonduta allo zafferano, demi-glace vegetariana e purea di pera***

*Allergeni: cereali, uova, soia, latte e derivati, sedano, anidride solforosa*

*Salcerella*

*Rubicone IGP Sauvignon 2023*

*Azienda Agricola Tre Monti - Imola*

\*\*\*

***Tofu tricolore***

*Allergeni: sedano, latte e derivati, soia, sesamo,*

*Petrignone*

*Romagna DOC Sangiovese Riserva 2021*

*Azienda Agricola Tre Monti - Imola*

\*\*\*

***Serendipity***

*Allergeni: latte e derivati, frutta a guscio*

*Casa Lola*  
*Romagna DOCG Albana Dolce 2022*  
*Azienda Agricola Tre Monti - Imola*

\*\*\*

***Piccola pasticceria***

*Allergeni: cereali, uova, latte e derivati, frutta a guscio*