



A.ri.al.co.

ASSOCIAZIONE RISTORATORI ALBERGATORI
COMPRESORIO IMOLESE

Visita il nostro sito e registrati!

Riceverai le news! www.imolaristoranti.it

OSTERIA DEL VICOLO NUOVO da Ambra e Rosa

via Codronchi, 6 (Centro Storico) - Imola - Tel. 0542.32552 - 338.9249555
Dal 1° novembre al 31 dicembre 2015 aperto la Domenica a mezzogiorno.
Chiuso il Lunedì. Chiocciola Slow Food Osterie d'Italia 2016.

Ovo NON uovo e l'altro uovo

Sfornato di zucca violina su vellutata di porri, gelato al Parmigiano Presidio Slow Food e bottarga di muggine

Il trionfo dell'uovo

Lasagne gratinate alla carbonara con carciofi e guanciale croccante

Miglior uovo... e la gallina

Coscette disossate di galletto all'Albana di Romagna con pistacchi di Bronte, uova di quaglia in fonduta e tartufo

Euro 34,00 a persona - bevande escluse

Disponibili menù particolari oppure piatti alla carta. In tavola: pane "Ambra", grissini, streghe e bruschette. In abbinamento: vini a scelta dalla ampia Carta dei Vini

VILLE PANAZZA HOTEL RISTORANTE

via Lughese Nord, 269-319 - Mordano (Bo) - Tel. 0542.51434
www.hotelpanazza.it

La Carne

Saluto: Crostino con uova di quaglia

Antipasto: Uova d'anatra al tegame con tartufo

Primo: Uovo in cova nel nido con tagliatelle

Secondo: Tartara di manzo

Dolce: Zabajone in tazza e pasticceria secca

Euro 28,00 a persona - acqua minerale e calice di vino in abbinamento inclusi

Il Pesce

Saluto: Crostino di Caviale con "shottino" alla russa

Antipasto: Latticini flambè

Primo: Linguine, Vongole e Bottarga

Secondo: Il Salmone e le sue uova

Dolce: Crema alla norvegese

Euro 34,00 a persona - acqua minerale e calice di vino in abbinamento inclusi

Trattoria E' PARLAMINTÈ

Via G. Mameli, 33 - Imola - Tel. 0542.30144 - 335.8487926
www.eparlaminte.it - Riposo: Domenica sera e lunedì

Basta un uovo

Vitello tonnato

Tagliatelle all'uovo con ragù bianco di vitello

Filetto di maiale ripieno con uova di quaglia

Crema Caramel

Euro 29,00 a persona - bevande escluse (pane e coperto compresi)

Senza un uovo

Salmone e Ricciola marinati alle verdure

Spaghetti con vongole veraci

Filetto di branzino al sale con mistanza

Panna cotta

Ristorante LE BISTROT

Via Valsellustra, 18 - Dozza - Tel. 0542.672122 - 340.55744589
www.ristorantelebistrot.it - Riposo martedì - Gradita prenotazione

Blinis con mousse di mortadella e uova di aceto balsamico

Composta di pere e zenzero

Sfornatino di parmigiano

Crema di asparagi e piselli alla Bismark

Tagliolini al rosso d'uovo con broccoli, pancetta con ricotta affumicata

Cous Cous integrale (del commercio equo e solidale) con pollo speziato, latte di cocco e verdure, con uovo di quaglia

Latte brulé

Uovo di cioccolato con crema di lamponi

Euro 33,00 a persona - bevande escluse

Segreteria Arialco presso:



Città di Imola
Assessorato
alla Cultura
e Promozione della città

Basta un Uovo

Ristorante HOSTARIA 900

viale Dante, 20 - Imola - Tel. 0542.24211 - www.hostaria900.it

Riposo: Sabato a pranzo e domenica.

Nido di tagliolini di farina di marroni con uovo di ricotta, speck e miele di castagno (farina di marroni dell'Az Agrimola)

Orzotto con cavoletti di Bruxelles, tuorlo d'uovo e crema di parmigiano da vacca bianca modenese

Gallina nostrana alla cacciatora con polentina bianca e zucca.

Zabaione freddo alla crema di mandorle

Euro 30,00 a persona - bevande escluse

Ristorante CANÈ

via XX Settembre, 27 - Dozza - Tel. 0542.678120

www.ristorantecanet.it - Riposo: lunedì

Uovo dorato con cuore cremoso su torretta di patate rosse di Imola

Maccheroncini al pettine saltati con bacon e zafferano su specchio di crema di piselli

Filetto mignon di vitellone irlandese alla Woronoff

Panna cotta all'arancia con salsa al caramello mou.

Euro 32,00 a persona - bevande escluse

Ristorante GALLO

P.zza Repubblica, 28/29 - Castel del Rio - Tel. 0542.95924 320.7789079
www.galloegalletto.it - Riposo: tutto martedì; mercoledì e giovedì sera

Gradita la prenotazione

Le consistenze dell'uovo:

Frittatina, insalatina con uova sode e olive taggiasche, uovo strapazzato in crostona e tartufo.

Passatelli in brodo di cappone

Tagliolini giallo uovo al ragù di porcini

Coniglio ripieno, fritto e funghi porcini fritti

Semifreddo allo zabaione e la sua crema

In abbinamento: Vini a cura di "InEnoteca" Imola

Euro 32,00 a persona - vini esclusi

LA VOLTA Ristorante

Strada Statale Selice, 82 - Imola - Tel. 0542.51021 - 335.465190

www.ristorantelavolta.com - Riposo: Domenica - Gradita prenotazione

Uova di quaglia al vapore in nido di spinaci e crema di Parmigiano

Consommè Pavese

Le tagliatelle all'uovo, burro tartufato e coriandoli di verdure di stagione

Tortino di uovo in camicia di pancetta

Insalatina mimosa

Semifreddo allo zabaione

Euro 32,00 a persona - bevande escluse

SAN DOMENICO

Via G. Sacchi, 1 - Imola - Tel. 0542.29000

www.sandomenico.it - Riposo: Domenica sera e lunedì

Medaglione di cotechino - Zabaione all'aceto balsamico

Uovo cotto a bassa temperatura con emulsione di topinambour e cavolo nero ai grani di senape

Trancio di ricciola al tegame

Crema acida all'erba cipollina e uova di salmone

Uovo in raviolo "San Domenico" con burro di malga, parmigiano dolce e tartufi di stagione

Arrosto di maialino con quiques ai cardi gobbi

La nostra pasticceria

Euro 140,00 a persona - comprese bevande

baccanale 2015

imola e dintorni dal 7 al 28 novembre