



CORTE
LEONARDI
1871

Lunedì 24 Ottobre 2022
ore 20.00

Balsamicando

3^a Finale del Trofeo

12 Finalisti si sfideranno
in tre diverse prove con

MISTERY BOX

La Giuria di Qualità, a fine serata,
premierà i Vincitori

Prenotazione richiesta per la cena:

balsamicandocontest@gmail.com

Tel. 335 172 2004

www.acetaialeonardi.it - info@acetaialeonardi.it

Durante la serata sarà servita la cena a cura degli Chef
dell'Equipe Ufficiale Cuochi Emilia Romagna

Menu

Antipasti: Millefoglie di zucca e Parmigiano,
Terra agli Amaretti e timo, spuma di pecorino e porcini
con Aceto Balsamico Leonardi 15 Anni

Primi: Risotto del Delta del Po, Parmigiano Reggiano
36 mesi, Salsiccia, erbe di campo e corteccia
e Aceto Balsamico Tradizionale Leonardi DOP 30 Anni

Secondi: Vitello bianco alle erbe aromatiche, scarola
fermentata, formaggio di Fossa e Tartufo, demi glacé al
Balsamico Leonardi al Ginepro 20 Anni

Dessert: "Forrest" Mousse al Cioccolato e Balsamico,
cuore di Caramello salato, sponge al cacao, namelaka al
cioccolato bianco e grue, composta di mango e arachidi
sabbiate con Perle di Balsamico alla Ciliegia

Vini

Lambrusco Grasparossa, Pignoletto
Cantina Zanasi

Cena € 30,00

Il ricavato andrà all'Equipe ufficiale Cuochi Emilia Romagna

CHURCHILL

Hotmix^{PRO}
THE CHEFS' CHOICE

Zanasi
società agricola



CASOLA
Montone Parmigiano Reggiano DOP

PARMIGIANO
REGGIANO

AMBROGIO
SANELLI
THE EVOLUTION OF CUTTING



La serata sarà allietata dalla musica di DJ CHARLIE

ACETAIA LEONARDI - Via Mazzacavallo, 62 - 41043 Magreta di Formigine - (MO)

www.facebook.com/AcetaiaLeonardi

www.instagram.com/acetaialeonardi1871