

MEDOLLA

FIERA DI BRUINO
DAL 3 AL 7 LUGLIO
&...



Gabrielli e Osti srl

LATTONIERI

LATTONERIA - LINEE VITA
SMALTIMENTO AMIANTO - IMPERMEABILIZZAZIONI
COPERTURE DI OGNI TIPO - PIATTAFORME AEREE

CONTATTACI:

☎ 0376-616674

📍 San Giacomo delle Segnate (MN)

@ info@lattonierigabrielliosti.it



HOTEL TRE TORRI



La tua casa lontano da casa

TRE TORRI
di Ballestrazzi C. & C. snc
Via Statale, 223 int. 2
MEDOLLA (MO)

Tel. 0535.46721
hotel@hoteltretorri.com
www.hoteltretorri.com
Parco con piscina

Centro Premiazioni



La Rosa Blu
di Rebucci Marzia

Coppe * Trofei * Targhe * Riconoscimenti
Gadget * Incisioni * Personalizzazioni

San Felice sul Panaro (MO)
Via Perossaro 393

Marzia 328 2146 866 - Luca 338 8788 303

Orario: Dal martedì al venerdì 16-19 - Sabato 9.30-12 - Lunedì chiuso
mail: info@centropremiazioni.it

MAZZUCHELLI



**CERCHIAMO PERSONALE
CON ESPERIENZA**

I dati saranno trattati in ottemperanza del Regolamento sulla Privacy UE 2016/679

MAZZUCHELLI AUTO di Mazzuchelli Erus
Via degli Artigiani, 28 - MEDOLLA (MO)
0535.52715 - www.automazzuchelli.com



CASUMARO SAGRA DELLA LUMACA

Dal 24 Luglio al 10 Agosto, tutti i giorni a Cerna, la nostra Sagra della Lumaca torna a essere il cuore pulsante dell'estate gastronomica.

È la sagra storica da cui nasce tutto: qui la tradizione incontra la passione per la buona cucina, dando vita a un evento unico che ogni anno richiama appassionati e famiglie da tutta la regione.

Piatti di lumaca preparati secondo le ricette più autentiche si alternano a reinterpretazioni creative, accompagnati da vini locali e da un'atmosfera festosa che celebra la convivialità e il territorio.

ANTIPASTI DI LUMACA: Frittatina di lumaca su fonduta di formaggi e croccante di Grana. Lumache saltate in padella con pancetta, aceto balsamico avvolte in radicchio rosso. Lumache marinate con cipolla fresca di Tropea, pomodorini secchi, capperi e olive. Crocchette di lumache su vellutata di patate al profumo di pancetta. Sfiziosi crostini di lumache

PRIMI PIATTI DI LUMACA: Tortellini di lumaca fatti a mano saltati in padella con burro e salvia. Crespelle di lumaca delizia della sagra. Bigoli all'uovo al torchio con salsa alla Borgogna. Risotto al verde con sugo alla Borgogna. Bigoli all'uovo al torchio alla carbonara di lumaca. Tris di primi di lumaca

(Crespelle, Tortellini e Bigoli alla Borgogna)

SECONDI PIATTI DI LUMACA: Capriccio dello Chef (n°10 lumache al sugo con pancetta leggermente piccante, cotte direttamente nella loro chiocciola, nessun processo di estrazione. Vanno degustate estraendole con l'apposito bastoncino e staccando il residuo finale). Lumache allo spiedo su mazzolini di verdura e pancetta croccante. Lumache alla Casumarese. Lumache fritte con mix di verdure pastellate, salsa all'aglio e basilico. Lumache alla Borgogna (6 pezzi). Lumache alla Borgogna (12 pezzi). Tris di secondi di lumaca (Casumarese, Fritte, n. 6 Borgogne). Burger di lumaca con pane classico, cheddar e salse. Lumache al tartufo e funghi su morbida polenta al profumo di alloro e rosmarino. Lumache stufate su crema di pecorino e lamelle di tartufo. Lumache lardellate croccanti su crema di porri. Lumaca nostrane in salsa di topinambur e spuma al basilico

PRIMI PIATTI: Tortellini di nostra produzione alla panna. Tortellini di nostra produzione con pancetta su crema di Grana. Cappellacci di zucca al ragù. Cappellacci di zucca burro e salvia. Cappellacci di zucca al tintorino di nostra produzione. Tagliatelle all'uovo al ragù della tradizione. Bigoli all'uovo al torchio al sugo di costine con costine. Tortelli verdi ricotta e spinaci al burro e salvia

SECONDI PIATTI: Cotoletta con salsa al limone. Costine di maiale laccate al miele in salsa barbecue. Tintorino di nostra produzione con purè di patate. Involtili croccanti di vitello, prosciutto cotto, taleggio e funghi porcini. Tintorino di nostra produzione con cre-

**Il chiodo
fisso sas**
di Incerti Andrea

**FERRAMENTA
E UTENSILI
RETI E PALI
PER RECINZIONI
IMPREGNANTI
E PRESERVANTI**

Medolla (MO) - Via Statale 12, n. 140
0535 730393 - 340 4093440
ilchiodofissosas@gmail.com

OFFICINA BORGHI S.r.l.

COSTRUZIONE CARPENTERIA METALLICA
E LAVORAZIONE ACCIAIO INOX
MACCHINE PER INDUSTRIE ALIMENTARI
TAGLIO AL LASER

Via G. Marconi, 6 - Medolla (MO)
Tel. 0535-51338
E-mail: giorgia.borgchi@officinaborghi.com

RealCar

COMMERCIO E VENDITA
AUTOCARRI E AUTOVEICOLI

GIOVANNI LEVATI
Cell. 345 707 53 56

CHRISTIAN LEVATI
Cell. 389 947 53 38

EMANUELE PRANDINI
Cell. 328 325 67 61

MEDOLLA (MO) - Via Viazzolo Tosatti, 1/A
Tel. 0535 51339
amministrazione.realcar@gmail.com
vendite@real-car.it