

Rifugio LAGDEI
Loc. Lagdei - Bosco di Corniglio
Corniglio (PR) - Tel. 0521/889353



Ristorante LA PERDERA
Località Nirona - Palanzano (PR)
Tel. 0521 891554

Antipasto Tagliere di salumi misti e pane fritto e frittatine
oppure Fagottini alla salsiccia e funghi
oppure Crocchette di patate
Primo Tortelli (o gnocchi) di patate con ragù di carne *oppure* di funghi
oppure Tagliatelle al sugo di prosciutto crudo
oppure Lasagne al sugo di funghi
Secondo Coniglio arrosto
oppure Filetto di maiale all'aceto balsamico
oppure Grigliata mista
oppure Spalla di maiale in crema di funghi porcini
Contorno Patate al forno e insalata
oppure Sformatino di patate e funghi
oppure Soufflè di patate e verdure
Formaggio Pecorino *oppure* Parmigiano Reggiano
Dolce Torte della casa *oppure* Castagnaccio e Monte Bianco

22,00 euro
Bevande escluse
Prenotazione obbligatoria

Agriturismo MONTAGNA VERDE
Loc. Apella - La Torre - Licciana Nardi (MS)
Tel. 0187 421203

Antipasto Sgabei e salumi tipici del Parco, Cipollotti in agrodolce, Sformatino di farro all'uvetta e pinoli (o di zucca), Scarpacciana, Torta di porri e patate (*oppure* torta d'erbi o di zucche gialle), Polentina frita con formaggio fuso e pancetta croccante (o con ragù di porcini), Pattone con ricotta o Castagnaccio
Primo Tortelloni ai porcini con burro fuso e salvia *oppure* Gnocchetti rustici di castagna con pomodorini e lardo di Colonnata
oppure Pappardelle al sugo di selvaggina
Secondo Tagliata di manzo ai testì con radicchio selvatico e petali di Parmigiano Reggiano *oppure* Maialino al forno glassato al miele di castagno con frutta di stagione
oppure Agnello di pecora zerasca o massese al forno in crosta di erbetta
Contorno Patate arrosto o Insalata dell'orto
Dolce o formaggio Creazione rustica al cioccolato "Stainer" e farina di castagna

25,00 euro
Bevande escluse
Prenotazione obbligatoria

Ristorante IL FUNGO
Via Campaiana, 11 - Loc. Corfino
Villa Collemandina (LU) - Tel. 333 1233285

Antipasto Patate al cartoccio cotte al forno a legna, pecorino con miele e marmellate
oppure Torta di patate, pasta frita e salumi
oppure Formaggio pecorino grigliato con pane casereccio cotto a legna
Primo Gnocchi malfatti al ragù
oppure Ravioli delicati burro e salvia
oppure Zuppa di farro e cereali
Secondo Polpettine all'antica (patate e ricotta)
oppure Tagliata alle erbette
oppure Maiale saporito e gobbi
Contorno Verdure dell'orto in padella e patatine fritte
oppure Funghi fritti
oppure Purè di patate e verdure fritte
Dolce Torta di mele
oppure Crostate di marmellata
oppure Frittelle di castagne con ricotta

23,00 euro
Acqua, vino e amari inclusi
Prenotazione obbligatoria

Ristorante DA VIGION
Via Provinciale, 21 - Le Ghiare
Corniglio (PR) - Tel. 0521 888113

Antipasto Insalata di funghi porcini
oppure Salumi misti
Primo Tortelli di patate ai funghi porcini
oppure Tagliolini al salamino
Secondo Funghi porcini fritti
oppure Punta di vitello al forno con contorno di patate fritte
Dolce Torta di mele

25,00 euro
Bevande escluse
E' gradita la prenotazione

Ristorante MIRAMONTI
Via Roma 51 - Comano (MS)
Tel. 0187 484563

Antipasto Torta d'erbi *oppure* Torta di patate e porri
Primo Testaroli della Lunigiana al pesto
oppure Testaroli della Lunigiana ai funghi
oppure Tagliatelle ai funghi
Secondo Agnello di montagna al forno
oppure Agnello di montagna fritto
oppure Capretto al forno
Contorno Patate saporite
Dolce o Formaggio Crostata di marmellata di prugne *oppure* Coppa Gerard *oppure* Pere selvatiche con zabaione

25,00 euro
Bevande escluse
E' gradita la prenotazione

Ristorante AL VECCHIO TINO
Loc. Germalla, 1 - Monte dei Bianchi
Fivizzano (MS) - Tel. 0585 97733

Antipasto Tortino di patate e funghi porcini
oppure Frittatina di castagne con ricotta e pancetta
Primo Gnocchetti di castagne con lardo e rosmarino
oppure Pappardelle al ragù di cinghiale
Secondo Filetto di salmerino con porcini e pancetta *oppure* Bocconcini di cinghiale con castagne e mele
Contorno Triangolini di polenta frita
Dolce o Formaggio Torta di castagne e ricotta con miele *oppure* Formaggi vaccini con marmellate

27,00 euro
Bevande escluse - Prenotazione obbligatoria

Locanda IL CASTAGNO
Via G.Pascoli, 17 - Ponteccio
Giuncugnano (LU) - Tel. 0583 615025

Antipasto Salumi misti con crostini
oppure Prosciutto crudo di Parma e funghi sott'olio
Primo Zuppa di funghi porcini
oppure Tagliatelle ai funghi porcini
oppure Tagliatelle alla lepre
Secondo Minestra di farro con fagioli borlotti
Secondo Agnello fritto con erbetta di campo passate in padella
oppure Cacciagione alla cacciatora (cervocapriolo-cinghiale) con olive e polenta di formentone otto file
Dolce o Formaggio Pecorino
oppure Crostata di marmellata ai frutti di bosco
oppure Panna cotta ai frutti di bosco

25,00 euro
Vino dei Colli di Luni, Maraschino
Bevande escluse - E' gradita la prenotazione



Antipasto Bresaola della Lunigiana con mele rotelle
Primo Trofiette di castagne cacio e pepe
oppure Zuppa di farro e legumi del Parco
Secondo Assiette di formaggi di capra
oppure Chiodo di maiale di cinto senese cotto nei testì
Contorno Cipolle alla cenere
Dolce Semifreddo allo yogurt e mirtillo

25,00 euro
Bevande escluse - Prenotazione obbligatoria

Ristorante MARINA E PAOLO
Via Pini, 17 - Terrarossa
Licciana Nardi (MS) - Tel. 0187 409022

Antipasto Fantasia di torte, crostini, bruschette e frittelle
Primo Il piatto del goloso (gnocchetti di patate con fichi e gorgonzola, ravioloni con scamorza e melanzane)
Secondo Filetto di maiale alla contadina
Contorno Patate al forno e verdure di stagione stufate
Dolce Crostate di frutta

23,00 euro
Bevande escluse - E' gradita la prenotazione

Albergo Ristorante DA RITA
Borgo di Mezzo, 1 - Loc. Valsitacca
Monchio delle Corti (PR)
Tel. 0521 899109 - 0521 899003

Antipasto Sformatini di patate alla crema di funghi *oppure* Carpaccio di crudo di Parma con gelato al Parmigiano
Primo Mezzelune ai porcini *oppure* Tortelli verdi di patate all'erba cipollina
Secondo Vitello ai funghi *oppure* Costolette d'agnello cornigliese alla griglia o fritte
Contorno Patate saporite
Dolce o Formaggio Crostata di marmellata di prugne *oppure* Coppa Gerard *oppure* Pere selvatiche con zabaione

30,00 euro
Menu degustazione **35,00 euro**
(2 antipasti, 2 primi, 2 secondi e dolce)
Vino e caffè inclusi - E' gradita la prenotazione

Ristorante PRATO SPILLA
Via Prato Spilla, 8 - Monchio delle Corti (PR)
Tel. 0521 890194

Antipasto Salumi misti e formaggi
oppure Torte di verdure e salumi misti
Primo Tagliatelle con ragù di trota
oppure Tortelli alle erbette
Secondo Filetto di trota *oppure* Scaloppine ai funghi porcini con contorno di patate al forno
Dolce Gelato artigianale

28,00 euro
Bevande escluse
E' gradita la prenotazione

MENU A KM ZERO

8 ottobre - 27 novembre

Il territorio dell'Appennino tosco emiliano è ricco di produzioni tipiche di alta qualità e vanta una cultura eno-gastronomica di valore. Il concorso Menu a Km zero propone un viaggio alla scoperta dei territori che esprimono queste eccellenze, un percorso del gusto tra Emilia e Toscana.

Nell'edizione 2011 l'obiettivo del Parco Nazionale dell'Appennino tosco emiliano e della Comunità Montana dell'Appennino reggiano è quello di valorizzare questa straordinaria coine di sapori, estendendo la partecipazione non più solo a ristoranti che si collocano all'interno dei comuni aderenti al Parco Nazionale, ma a tutti gli operatori che si trovano in un territorio, un Appennino appunto, che nei due versanti, diventa così un unico prodotto turistico, che sa proporre sapori e paesaggi diversi nella loro tipicità.

Il progetto è patrocinato da Coldiretti ed ha l'obiettivo di avvicinare produttori e consumatori in un'ottica di filiera corta, di incentivare forme nuove di turismo in grado di far apprezzare una stagione ricca di prodotti, profumi, colori e sensazioni come l'autunno.

I menu in concorso saranno composti da prodotti locali e di stagione, provenienti dalle campagne vicine garantendo così tipicità, qualità e freschezza nel rispetto dell'ambiente.

Una giuria popolare affiancata da una più tecnica, premieranno i menu che meglio avranno saputo utilizzare e abbinare i prodotti locali, riscoprendo ricette tradizionali o proponendone utilizzi originali.

Il concorso vede la partecipazione di 32 ristoranti, che ogni sabato sera e domenica a pranzo saranno in gara **dall'8 ottobre al 27 novembre**.

I vincitori del concorso verranno selezionati tramite una votazione pubblica sul sito internet del Parco www.parcoappennino.it/menukm0-11.php

E' inoltre prevista una premiazione effettuata da una giuria tecnica i cui componenti verranno selezionati dagli Enti promotori del concorso.

Autunno d'Appennino
Iniziativa realizzata nell'ambito di

Parma, Reggio Emilia, Massa Carrara, Lucca

di

COLDIRETTI



Con il patrocinio di

www.parcoappennino.it/menukm0-11.php

Vota il tuo ristorante preferito sul sito

MENU A KM ZERO

I ristoranti dell'Appennino tosco-emiliano in gara per la valorizzazione dei prodotti locali

00000

Mario Febbeschini



Ristorante **IL VULCANETTO DEL QUERCIOLO**
Via Salone, 3 - Regnano di Viano (RE)
Tel. 0522 858134 - Fax 0522 858139
info@ilvulcanetodelquerciolo.it

Primo Tortelli e cappelletti di nostra produzione con tartufo e funghi
Secondo Carne alla griglia con contorno di verdure alla griglia e Polenta con guancetto e aglio
Formaggio Parmigiano Reggiano alla griglia con miele e pere
Dolce Torta di castagne *oppure* Castagnaccio

30,00 euro

Lambrusco, acqua, grappino e caffè inclusi
Vino escluso - Prenotazione obbligatoria

Azienda agricola e Agriturismo
CAVAZZONE
Via Cavazzone, 4 - Viano (RE)
Tel. 0522 858100 - 986054 - Fax 0522 858621
info@cavazzone.it

Antipasto Budino di castagne con crema di Parmigiano Reggiano
Primo Pappardelle di castagne al cinghiale
Secondo Cinghiale con purea di castagne
Dolce Monte Bianco

32,00 euro

Acqua e caffè inclusi
Bevande escluse
Prenotazione obbligatoria

Albergo Ristorante **DEL LAGO**
Via E. Bagnoli, 12 - Ligonchio (RE)
Tel. 0522 899118

Antipasto Affettati misti dell'Appennino
Primo Tagliatelle con i funghi *oppure* Tortelli di patate
Secondo Tagliata al Parmigiano Reggiano *oppure* Salsiccia nostrale al vino rosso
Contorno Patate al forno
oppure Misto verdure di stagione
Formaggio o dolce Pecorino *oppure* Crostata del lago

22,00 euro

Bevande escluse
Lambrusche, Gutturmo e vino Toscano rosso o bianco, Mirtillino, Caffè
Gradita la prenotazione

Ristorante **ANTICA TRATTORIA DEL SOLE**
Via Buvolo - Vetto (RE) - Tel. 0522 815194

Antipasto Involtini di lardo con castagne
Primo Zuppa di castagne con maltagliati
Secondo Lonza di maiale ripiena di castagne con castagne e cipolline in agrodolce
Dolce Castagnaccio

28,00 euro

Bevande escluse
Prenotazione obbligatoria

Ristorante **LA CANTORIA**
Via Martiri della Resistenza, 7/A
Cerrè Marabino di Toano (RE) - Tel. 0522 801562
lacantoria@libero.it - www.lacantoria.com

Antipasto Strudel croccante al trevigiano e marroni di Marola con primosale e julienne di verdure all'agro
Primo Tagliolini di castagne con ricotta reale e porcini su specchio di fonduta al Parmigiano Reggiano e zucca gialla
Secondo Cuore di filetto di manzo in crosta di pane di castagne e timo con melograno e balsamico stravecchio
Dolce Crêpes dolce ai marroni, ricotta fresca, pinoli e cioccolato con salsa al Rhum

30,00 euro

Bevande escluse
Prenotazione obbligatoria

Bar ristorante enoteca **IL GIGLIO**
Piazza Matilde di Canossa - Canossa (RE)
Tel. 348 2966803 - ilgiglio2003@libero.it

Antipasto Pane di castagne con salumi di selvaggina, pecorino e miele
Primo Ravioli alle castagne e Tagliatelle di farina di castagne con funghi porcini trifolati
Secondo Faraona al forno con castagne e contorno di patate al forno
Dolce Semifreddo alla crema di marroni

25,00 euro

Bevande escluse
Prenotazione obbligatoria

Ristorante **GAROFANI**
Via Rosano, 3/b - Vetto (RE)
Tel. 0522 613075

Antipasto Gnocco fritto e salumi, Cacciagalli con formaggio fresco
oppure Erbazzone con bocconcini di Parmigiano Reggiano e balsamico
Primo Tortelli di bietole, di zucca e di patate *oppure* Tagliatelle di farina di castagne con sugo di noci *oppure* Lasagne ai funghi
Secondo Lonza di maiale al latte con castagne *oppure* Cotechino
oppure Scaloppine ai funghi
Contorno Castagne e cipolline in agrodolce *oppure* Purea di patate
oppure Fagioloni in umido con funghi
Formaggi misti Caciotta, pecorino e Parmigiano Reggiano
Dolce Zuppa inglese
oppure Torta soffice di farina di castagne farcita con panna

22,00 euro

Bevande escluse
Prenotazione obbligatoria

Ristorante **LA MONTANARA**
Via della Pianella, 2 - Miscoso di Ramiseto (RE)
Tel. 0522 892103

Antipasto Salumi misti, frittelle di castagne, funghi sott'olio, polenta abbrustolita con stracchino e pancetta
Primo Crepes ai funghi profumate al tartufo *oppure* Tagliatelle di castagne con ragù di salsiccia
Secondo Frittura mista di agnello e coniglio *oppure* Scamorza al forno con uova e tartufo e contorno di funghi fritti o verdure pastellate
Dolce o Formaggio Torta di noci e miele *oppure* Torta di latte *oppure* Parmigiano Reggiano

20,00 euro

Bevande escluse
Prenotazione obbligatoria

Ristorante **LIVA E I SUOI SAPORI**
Via Casalecchio, 7 - Vetto (RE)
Tel. 0522 815555 - Cell. 338 7238775
livaesuoisapori@libero.it

Antipasto Antipasto del contadino
Primo Pappardelle di castagne e Tortelli al sapore d'autunno
Secondo Cinghiale con polenta di castagne, Filetto di aceto balsamico e scaglie di Parmigiano Reggiano e Patate al forno
Dolce Torta in cantina e Fantasie di dolci dei Conti della Palude

20,00 euro

Bevande escluse
Prenotazione obbligatoria

Agriturismo **IL GINEPRO**
Via Ginepreto, 7 - Castelnuovo ne' Monti (RE)
Tel. 0522 611088 - coopilginepro@tin.it

Antipasto Prosciutto crudo, scaglie di Parmigiano Reggiano, ciccioli e tortino di patate *oppure* Insalata di farro e salame *oppure* Erbazzone
Primo Tagliatelle di farro ai funghi porcini *oppure* Tagliatelle ai funghi porcini e Tortelli verdi di erbette e ricotta al burro e salvia *oppure* Tortelli di patate con sugo ai funghi *oppure* Tortelli di castagne
Secondo Cinghiale in umido con cazzagai arrostiti *oppure* Cinghiale con polenta di castagne *oppure* Spalla di maialino al forno con fagiolini, patate al forno *oppure* Peperonata *oppure* Funghi fritti
Dolce Crostata ai frutti di bosco *oppure* Crostata di marmellata di susine carlette *oppure* Torta di noci *oppure* Frittelle di castagne-castagnaccio

25,00 euro

Bevande escluse
Prenotazione obbligatoria

Ristorante **LA PIOPPA**
Via La Pioppa, 2 - Villa Minozzo (RE)
Tel. 0522 801460

Antipasto Lardo della Garfagnana, salame, ciccioli, bruschette, crostini con sapori di montagna
Primo Tortelli di patate ai funghi porcini *oppure* Tortelli verdi *oppure* Pappardelle al cinghiale
Secondo Polenta e cinghiale *oppure* Coniglio arrosto con contorno di patate al forno e verdure di stagione
Dolce o Formaggio Torta ai frutti di bosco *oppure* Pecorino

25,00 euro

Vermentino della Lunigiana, Merlot della Lunigiana, Mirtillino
Bevande escluse - Prenotazione obbligatoria

Trattoria **ROSSENA**
Località Rossena Braglie, 2 - Canossa (RE)
Tel. 0522 280471

Antipasto Castagnaccio salato con salume misto
Primo Tortelli di castagne, Porcini in sfoglia di cioccolato, Risotto con mele e prosecco
Secondo Faraona alla grappa su letto di castagne
Dolce Dolce della casa

22,00 euro

Bevande escluse
Prenotazione obbligatoria

Ristorante **LOCANDA IN SARZANO**
Via G. Graziani - Casina (RE)
Tel. 0522 604006
locandainsarzano@tiscali.it

Antipasto Crema di formaggio Parmigiano Reggiano con pere al vino bianco e gocce di balsamico
oppure Culatello di montagna con gnocco fritto
Primo Risotto di finferli, zafferano e timo *oppure* Gnocchi ripieni di fonduta di Parmigiano Reggiano e tartufo estivo
Secondo Filetto di maiale con uva e castagne con tortino di patate e porri *oppure* Coniglio al forno con verdure gratinate
Formaggio Parmigiano Reggiano e pecorino
Dolce Zuppa inglese *oppure* Bavarese alla frutta e Tortino di castagne e cioccolato

40,00 euro

Bevande escluse
Prenotazione obbligatoria

Agriturismo **LE SCUDERIE**
Via Regigno, 18 - Carpineti (RE)
Tel. 0522 618397 - 346 4231909
info@agriturismolescuderie.it

Antipasto Antipasto dello stalliere (salumi di produzione propria con polenta frita e salse fatte in casa)
Primo Tortelli alle ortiche con soffritto
Secondo Grigliata mista (salsiccia, lonza e pancetta) e contorno di cipolline all'aceto balsamico
Formaggio Pecorino
Dolce Castagne dolci al miele

25,00 euro

Bevande escluse
Prenotazione obbligatoria

Ristorante **TORTELLOTERAPIA**
Via Provinciale, 1 - Sordiglio di Casina (RE)
Tel. 0522 605337

Primo Tagliatelle di castagne con funghi porcini
Secondo Polenta di castagne frita con cinghiale
Dolce Dolce della casa

20,00 euro

Bevande escluse
Prenotazione obbligatoria

Ristorante **NEW PRAMPA**
Villa Minozzo (RE) - Tel. 335 1851598

Antipasto Cipolline in agrodolce, fagioli e cipolla, salame e Parmigiano Reggiano con aceto balsamico e frittatine ai sapori di stagione
Primo Gnocchetti di patate (o riso) gorgonzola e radicchio
oppure Tortelli verdi con burro e salvia
oppure Tortelli di patate al soffritto
Secondo Agnello arrosto e Filetto in agrodolce *oppure* con funghi porcini *oppure* Scaloppine all'aceto balsamico
Contorno Misto di verdure di stagione lessate *oppure* Patate al forno
Dolce o formaggio Pecorini e Parmigiano Reggiano
oppure Panna cotta o zuppa inglese
oppure Crostata ai frutti di bosco

25,00 euro

Bevande e caffè esclusi
Vino rosso e bianco toscano, Mirtillino dell'Appennino

Ristorante **LA VALLE DEI CAVALIERI**
Via Caduti XXV Novembre, 46 - Succiso Nuovo Ramiseto (RE) - Tel./Fax 0522 771122
Cell. 333 9525497 - 346 0880201

Antipasto Torta di patate, crostini di polenta al forno, ricottini
Primo Gnocchi di polenta di porri con scaglie di pecorino
oppure Gnocchetti di patate alla boscaiola
Secondo Costine di agnello impante e fritte *oppure* Filetto di maiale con crema di funghi
Contorno Patate e cipolle al forno con lardo di colonnata *oppure* Funghi fritti
Formaggio Pecorino
Dolce Ricotta di pecora con miele e cacao *oppure* Torta di mirtilli

20,00 euro

Bevande escluse - Prenotazione obbligatoria

Rifugio **SEGHERIA DELL'ABETINA REALE**
Via Forestale - Civago (RE) - Tel. 0522 807222

Antipasto Tagliere di salumi misti e formaggi
Primo Lasagne del rifugio *oppure* Tortelli verdi *oppure* Pasta e fagioli
Secondo Polenta e cinghiale *oppure* Arrosto di vitello *oppure* Spezzatino
Contorno Patate fritte *oppure* verdure fresche di stagione
Dolce Crostata *oppure* Strudel

20,00 euro

Bevande escluse

Rifugio **MONTEORSARO**
Loc. Monteorsaro di Villa Minozzo (RE)
Tel. 329 6216576
info@rifugiomonteorsaro.it

Antipasti misti d'Autunno
Primo Pappardelle di Farro ai funghi *oppure* Tortelli di castagne burro e salvia *oppure* Crema di zucca con crostini
Secondo Rosticciana con patate arrosto *oppure* Coniglio alla montanara
Dolce Torta di castagne

Bevande incluse (acqua, vino rosso e bianco toscani, lambrusche reggiane)

25,00 euro

Esclusi caffè e liquori
Gradita la prenotazione

Ristorante **K2**
Via Centrale, 34 - Ligonchio (RE)
Tel. 0522 891110 - intbark2@libero.it

Antipasto Gnocco fritto con salumi
Primo Gnocchetti di castagne con zucchine e pancetta
Secondo Filetto di maiale con funghi porcini e contorno di patate al rosmarino
Dolce Zuppa inglese alle castagne

25,00 euro

Bevande e caffè inclusi
Prenotazione obbligatoria

