

MANIFATTURA STELLATA



MANIFATTURA
MARINATI
COMACCHIO

Un museo da gustare.

cena stellata con

chef

IGLES CORELLI

5 stelle Michelin

sommelier

ANNALISA

BARISON

servizio allievi

Istituto d'Istruzione Superiore
"REMO BRINDISI"

Comacchio

ANTIPASTO

Crème caramel di anguilla di Comacchio
con patè del suo fegato in brodetto

Vino

*Rosa delle Sabbie, Spumante Rosé Brut
elaborato da uve cv. Fortana, Tenuta Garusola*

PRIMO

Lasagnetta croccante con ragù di alzavola
in zabaione di parmigiano reggiano e noce moscata

Vino

*Albana di Romagna Docg Codronchio
Fattoria Monticino Rosso*

SECONDO

Polenta morbida e salsiccia di germano reale
ai carboni in salsa piccante

Vino

Gutturnio Superiore Doc Cantine Romagnoli

DESSERT

Millefoglie alla crema con frutta e caramello salato

Vino

*L'ora felice, Emilia IGT Malvasia
Passito Azienda La Tosa*

COSTO € 90 A PERSONA

INFO e PRENOTAZIONI

www.sagradellanguilla.it

www.imarinatidicomacchio.it

www.eventbrite.it
o inquadra il QRcode



VENERDÌ

25 SETTEMBRE 2026

INFO ACCESSIBILITÀ



www.sagradellanguilla.it

www.imarinatidicomacchio.it

