

in collaborazione con



Domenica 10 MARZO ore 12.30

PRANZO FESTA DELLA DONNA

MENU'

Cappelletti in brodo
Crespelle prosciutto cotto e formaggio
Arrostato di vitello
Contorno di patatine fritte e cipolline in agrodolce
Torta di riso
Vino, acqua e caffè'

Prezzo fisso adulti Euro 23,00
bambini sino a 10 anni Euro 10,00

E' gradita la prenotazione telefonica ai numeri:

Lovanna 0522.881115 - Mirca 3337218920 - Elisa 329.0150315 (dopo le ore 16.00)

FESTIVAL D'ENZA

SPRING EDITION 8 - 9 - 10 MARZO 2019

TRE GIORNATE di SOLIDARIETA', MUSICA,
BUON CIBO a SOSTEGNO delle Associazioni
GRADE e CURARE ONLUS

PARCO MANARA - BIBBIANO (RE)

Stand Gastronomici aperti tutte le sere dalle 19:00
Domenica anche a mezzogiorno
Birra artigianale, Musica, Esibizioni di Band emergenti dalle 21.00

CON IL CONTRIBUTO DI:



FESTIVAL D'ENZA SPRING EDITION

**VEN.8
MARZO**

ORE 19.30
RISTORANTE
APERTO

ORE 21.00
CONCERTO
A SEGUIRE DJ
con i **BBC**

**SAB.9
MARZO**

ORE 19.30
RISTORANTE
APERTO

ORE 21.00
CONCERTO dei
**4 CASTEL
QUARTET**

Marco Taddei, batteria
Fabio Casaratti e Davide Iacolino, sax
Daniela Bacci, clarinetto
Andrea Giuliani e Nicola Alberini, tromba

**DOM.10
MARZO**

ORE 12.30
PRANZO FESTA
DELLA DONNA

ORE 19.30
RISTORANTE
APERTO

ORE 21.00
ROKTURA in Concerto

Ivan Lazzarini batteria - Lorenzo Simonetti tastiera e voce
Alex Caraffi chitarra - Davide Giuffrida chitarra - Matteo Rossi basso

A SEGUIRE DJ con i **BBC**

A SOSTEGNO DI

GRADE ONLUS

GRADE Onlus (Gruppo Amici dell'Ematologia) nasce a Reggio Emilia come associazione senza scopo di lucro nel 1989 e, nel 2015, diventa Fondazione Onlus. Da 30 anni sostiene l'attività ospedaliera del Reparto di Ematologia dell'AUSL - IRCCS di Reggio Emilia, finanziando progetti di ricerca e assistenza per pazienti affetti da malattie onco-ematologiche.

Nel 2016, in soli 5 anni, GRADE ha donato 3 milioni di euro per contribuire alla costruzione del CORE (Centro Oncoematologico di Reggio Emilia), polo d'eccellenza per la lotta contro i tumori.

Dal 2019 è partito il progetto GRADE-No-Limits: la nuova raccolta fondi propone di compiere il giro del mondo, lungo i 40 mila chilometri della circonferenza terrestre, e raccogliere 1 milione di euro in 3 anni per sostenere 6 progetti di ricerca di giovani medici dell'AUSL di Reggio Emilia.

www.grade.it

CURARE ONLUS

CuraRE Onlus nasce nel 2012 a Reggio Emilia per contribuire alla realizzazione del MIRE Maternità Infanzia Reggio Emilia un nuovo edificio, all'interno dell'Ospedale Santa Maria Nuova che avrà come obiettivo la tutela della salute della donna, della gestante, della coppia, del neonato e del bambino, caratterizzandosi come luogo accogliente e familiare, corredato dalle più moderne tecnologie e competenze, associate a caratteristiche che permettano le migliori modalità di cure.

La nuova struttura ospiterà tutte le funzioni intensive e a più elevata complessità in una piastra di base con i servizi e i locali tecnici al piano seminterato, mentre al piano terreno sono previsti il Pronto Soccorso Ostetrico Ginecologico, il Blocco Travaoglio Parto, il Blocco Operatorio e la Neonatologia. Un impianto estremamente razionale, costruito su sinergie organizzative forti e percorsi rapidi, per ottenere la massima sicurezza, insieme ad una stretta integrazione tra i professionisti.

www.curareonlus.it

Menu

tutte le sere dalle 19.00 alle 24.00

ANTIPASTI:

Tagliere misto di salumi con ciccioli e gnocco fritto (4pz).

Carne salada con rucola, Reggiano Parmigiano D.O.P., gocce di aceto balsamico.

Gnocchelle 3 pz :

1. radicchio, pancetta, Reggiano Parmigiano, crema di aceto balsamico.
2. stracchino, pomodoro, rucola.
3. stracchino, prosciutto crudo, rucola.

Cono di erbazzone

PRIMI:

Tortelli verdi

Penne all'ubriaca (salsiccia, speck, panna, saltate nel lambrusco)

CARNE:

Stinco di maiale al forno con patatine fritte

Prosciutto di praga alla brace con patatine fritte

Rotolo di luganega alla Birra

Costine di maiale alla Messicana con paprika e peperoncino

Hamburger Reggiano: svizzera di salsiccia di maiale, rucola, scaglie di Reggiano Parmigiano cipolle caramellate all'aceto balsamico dop

Hamburger MIRE: svizzera di scottona, formaggio, insalata, salse

Hamburger GRADE: svizzera piccante, cheddar, salsa piccante, jalapeno a fette

STUZZICHINI:

Patatine fritte

Mozzarelline

Jalapeno snack

Piadina farcita con salumi misti

DOLCI:

Seadas

Cheese cake alle fragole

Strudel di mele

Cioccolato e Pistacchio

BIRRE:

Lowenbrau Chiara

Lowenbrau Marzen

Franziskaner Weiss

Bayreuther Zwic'l'e

