

P R I M A V E R A

# Langhirano

30 APRILE, 1, 2 MAGGIO 2010



Le colline che annunciano l'Appennino, coperte dalle ordinate file dei vigneti che si riempiono del nuovo fogliame, vigilate dalle possenti ed eleganti mura del castello di Torrechiara, scenario di una vivida storia d'amore, sono il tratto caratteristico della primavera nel territorio del comune di Langhirano. Proprio da queste colline si può partire per lunghe escursioni sul crinale che divide le valli del Parma e del Baganza, utilizzando i nuovi percorsi realizzati per gli appassionati delle mountain-bike. *Info: Ufficio IAT di Torrechiara Tel. 0521 355009*



## Ristorante Al Mulino

Strada Mulino, 12/B - Loc. Torrechiara - Tel. 0521 355122  
www.mulinoditorrechiara.it

### Antipasto

Affettato misto di salumi con "salsa egisto"

### Primo

Bomba di riso e gramigna alla castellana

### Secondo

Arrosto con patate al forno

### Dolce

Semifreddo del Mulino

Vino 1/2 a persona (a scelta tra Malvasia del Mulino,  
Sauvignon dei Colli e Rosso dei Colli)

Caffè e Limoncino

€ 27 a persona

## Agriturismo

### Alla corte dei golosi

Via Cacchioli, 1 - Loc. Cozzano - Tel. 0521 359116 - Cell. 345 3362482 - 346 0822717

### Antipasto

Salumi misti (salame, coppa, pancetta, cicciolata, Prosciutto di Parma) con torta frita

### Primo

Tris di tortelli (erbetta, zucca, patate) conditi con burro e Parmigiano Reggiano,  
variante per quelli di patate con sugo ai funghi porcini secchi

### Secondo

Cinghiale alla cacciatora con polenta o verdure gratinate  
Parmigiano Reggiano 30 mesi con mostarda di fichi

### Dolce

Tris di torte (di noci, all'amaretto e con marmellata di prugne)  
Vini dei Colli di Parma delle cantine locali di Ariola, Carbognani e La Bandina,  
digestivi di propria produzione (bagnolino, erba Luigia, nocino e grappa) e Caffè  
Pane cotto in forno a legna

€ 30 a persona

*Ristorante*  
**Da Gardoni**

Piazza Leoni, 5/c - Torrechiara - Tel. 0521 355283

---

**Antipasto**

Fagotto di Spalla cotta con verdure saltate su fonduta di Parmigiano Reggiano

Vino: Sauvignon dei Colli di Parma - Cantine Amadei

**Primo**

Cappelletti verdi alla salsiccia e asparago in camicia di culatello con fonduta dorata

Vino: Torcularia Rosa - Carra di Casatico

**Secondo**

Saccottino di puledro al Prociutto Crudo e Parmigiano Reggiano con patate dorate e sauté di verdura

Vino: Cabernet Sauvignon dei Colli di Parma - Cantine Dall'Asta

**Dolce**

Dolci scaglie di cioccolato

Vino: Bonarda dolce dei Colli di Parma - Cantine Lamoretti e Caffè

€ 32 a persona

*Ristorante*  
**La Madia**

Strada per Torrechiara, 5 - Loc. Pilastrò - Tel. 0521 639151

www.lamadiadigiovanni.com

---

**Antipasto**

Sgabei con farina biologica delle colline salsesi e salumi "nostrani" dei Colli di Parma con Malvasia biodinamica dell'azienda agricola Camillo Donati di Arola

**Primo**

Savarin di riso alla salsiccia e gola di Parma con un calice di Sauvignon biodinamico dell'azienda agricola Camillo Donati di Arola

**Secondo**

Prosciutto al forno con patate con calice di Lambrusco biodinamico dell'azienda agricola Camillo Donati di Arola

**Dolce**

Crostata con confetture dell'Appennino accompagnata da un calice di Malvasia passita dell'azienda agricola Camillo Donati di Arola (Langhirano)

Caffè

€ 30 a persona

*Agriturismo*  
**La Madonnina**

Strada Pilastrò, 29 - Loc. Torrechiara - Tel. 0521 355189

www.la-madonnina.it

---

**Antipasto**

Prosciutto di Parma, Prosciutto al rosmarino e cosciotto (stagionati minimo trenta mesi nella cantina dell'azienda) con focacce fatte in casa Parmigiano Reggiano con Saba e mostarde della "Madonnina"

**Primo**

Tortelli di ricotta e tagliolini al Prosciutto di Parma e aceto balsamico

**Secondo**

"Uccellini scappati" (involtini al Prosciutto di Parma e Parmigiano Reggiano) con verdure

**Dolce**

Misto di torte caserecce

Vino prodotto in azienda a scelta

Caffè

€ 28 a persona - Prenotazione obbligatoria

*Trattoria*  
**Masticabrodo**

Strada Provinciale per Torrechiara, 45/A - Loc. Pilastrò - Tel. 0521 639110

www.masticabrodo.com

---

**Antipasto**

Aperitivo con Parmigiano Reggiano e degustazione di Prosciutto di Parma 24 e 30 mesi

**Primo**

Tortelli d'erbetta e gnocchi di patate con melanzane, pomodoro origano fresco

**Secondo**

Rosellina del Pilastrò con patate arrosto (Filetto di maiale farcito con Prosciutto e Parmigiano)

**Dolce**

Semifreddo al croccante

Vino: Lambrusco 1/2 a persona

Caffè e digestivo

€ 33 a persona (1 gratuità ogni 25 persone)