

**Il menu a base di granchio blu e prodotti Dop e Igp dell'Emilia-Romagna elaborato dagli chef. Le ricette saranno presto disponibili online e su ricettario cartaceo**

1. Avocado, pera dell'Emilia-Romagna Igp, sale di Cervia, granchio blu e caviale (*Fulvio Pierangelini*)
2. Granchio blu gratinato alle erbe aromatiche con guanciale di Mora Romagnola e olio Colline di Romagna Dop (*Philippe Leveille*)
3. Zuppa di granchio blu, mirepoix di pesce al profumo di cannella con anolini al granchio blu, broccoletti al tabacco e Lambrusco e olio Brisighella Dop (*Gianfranco Vissani*)
4. Riso del Delta del Po Igp, scalogno di Romagna Igp, ostrica d'oro di Goro, granchio blu e Mortadella Bologna Igp (*Igles Corelli*)
5. Pizza al tegamino cotta al vapore. Granchi blu, cardoncelli, lattuga di mare, polvere di peperone crusco di Senise e olio Brisighella Dop *Pizzaio* (*Filippo Venturi*)
6. Estrazione criogenica vegetali e Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia Dop (*Salvatore Tassa*)
7. Trancio di branzino dell'Adriatico, polenta mantecata al Formaggio di Fossa di Sogliano Dop in guazzetto di vongole veraci di Goro e olive taggiasche (*Valentino Marcattili*)
8. Diplomatico allo zabaione al Marsala, Alchermes di Baldo, stecco di gelato granchio blu, salsa all'arancio e timo (*Pastry Chef Paola Vissani*)
9. Salsiccia di Mora Romagnola, Aceto balsamico Tradizionale di Modena Dop, sale di Cervia dell'Antica Salina Camillone e zucca violina alla brace (*Fabrizio Mazzantini*)
10. Corallo: un sorso di mare. Cocktail a base di London dry Gin, cordiale aceto di yuzu e Sakè, acqua di mare infusa alla salicornia, vino alchemico Golem metodo classico (*Giorgio Mercandelli*)