

L'evento

Formula completamente rinnovata per la settima edizione di *Lugo in Tavola*, l'evento enogastronomico organizzato dal Consorzio AnimaLugo.

Una serata alternativa che ti permette di passeggiare per le vie del centro della città alla scoperta delle stuzzicherie e specialità che i locali hanno pensato per te.

Due menù, due percorsi, due differenti modi di gustare il cibo, con una grande novità: non ci sono regole. Componi il tuo itinerario come più preferisci!

Come partecipare

I carnet con i menù si possono prenotare ed acquistare al costo di € 22 a partire da mercoledì 17 ottobre nei locali segnalati dalla locandina "Qui in vendita i Menù di Lugo in Tavola" e durante il "Lugo Vintage Festival", sabato 20 e domenica 21 ottobre, presso il punto vendita AnimaLugo nei pressi dell'ufficio degli assistenti civici (L.go della Repubblica, 16) dalle ore 15 alle ore 18.

E' inoltre possibile acquistare i carnet, se ancora disponibili, il giorno stesso dell'evento, domenica 28 ottobre, al costo di € 23, dalle ore 15 alle ore 17 sempre presso il punto vendita AnimaLugo.

Da ricordare

Si cammina. Non è importante il tempo, ma un buon equipaggiamento!



Ricorda di portare con te cappello e ombrello: in caso di pioggia il programma resta invariato.



Per i più pigri: gonfiate le ruote delle biciclette!



Main sponsor

Rustichelli
color

Fornitori ufficiali



GRUPPO
HERA

CARTARIA
LUGHESE

TERRE CEVICO
VITICOLTORI DAL 1983

Con il contributo di

BCC
CREDITO COOPERATIVO
ravennate & imolese



Camera di Commercio
Ravenna

CONFESERCENTI

CONFESERVICES
ASSOCIATI LUGO

CNA

Ravenna

Confartigianato

Un evento del Consorzio **ANIMALUGO**

info@animalugo.it | Tel. 0545 011841

Progetto grafico ed editoriale a cura di:
Agenzia WAP srl - www.wap-box.it



Il programma potrebbe subire variazioni per cause non dipendenti dalla volontà dell'organizzazione.



Con il patrocinio di



Comune di Lugo

Lugo in Tavola

L'appetito vien girando

DOMENICA
28 OTTOBRE 2018
dalle 17 alle 22

Due itinerari di gusto
per le vie del centro di Lugo.
Novità di quest'anno:
ordina le tappe come preferisci!



animalugo.it | vivilugo.it
f vivilugo | inbassaromagna.it

SCEGLI IL TUO ITINERARIO

MANGIA LIBERA-MENTE

- 1 **PASTICCERIA DEL CORSO 1947**
C.so Garibaldi, 24
Quiche lorraine con prosciutto e piselli
IN ABBINAMENTO CON VOLLI SPUMANTE EXTRA DRY IGT
- 2 **CAMPAGNA AMICA**
P.zza Garibaldi, 25
Assaggio di conserve dolci e salate
IN ABBINAMENTO CON ROMANDIOLA BIANCO FRIZZANTE BOSCO ELICEO DOC
- 3 **SMILE CAFÈ STAZIONE DI LUGO**
Stazione di Lugo
Strozzapreti asciutti con speck e zucca, al profumo di rosmarino
IN ABBINAMENTO CON ROMANDIOLA PIGNOLETTO DOC SPUMANTE BRUT
- 4 **PASTICCERIA MODERNA DAL 1954**
Via Piratello, 52
Cappelletto street
IN ABBINAMENTO CON ROMANDIOLA SANGIOVESE DI ROMAGNA DOC IL MALATESTA
- 5 **JOLLY CAFÈ E CUCINA**
Logge del Pavaglione, 84
Spiedone del contadino di carne e verdure con patate rustiche
IN ABBINAMENTO CON VOLLI SPUMANTE EXTRA DRY ROSÈ IGT
- 6 **GELATERIA K2**
Viale Francesco de Pinedo, 9
Bavarese ai quattro cioccolati
- 7 **BAR PASTICCERIA TAZZA D'ORO DEL PAVAGLIONE**
Largo della Repubblica, 13
Mousse di cioccolato al latte su pan di spagna con inserimento di croccante al wafer
- 8 **.DOC BOOK CAFE**
Logge del Pavaglione, 35
Caffè e scroccadenti
- 9 **DIVINOCAFE**
Viale degli Orsini, 19
Cocktail Home Made

GIRO-MANGIANDO

- 1 **NEW LIFE BAR ***
Centro Commerciale Globo - Via Foro Boario, 30
Fantasia di crostini, mozzarella in carrozza, mini spiedino di pollo alla paprika piccante, cips di polenta e verdure
IN ABBINAMENTO CON VOLLI SPUMANTE BRUT IGT
- 2 **DIVINOCAFE**
Viale degli Orsini, 19
Bruschetta cacio e pepe di nonno Angelo
IN ABBINAMENTO CON ROMANDIOLA SANGIOVESE DI ROMAGNA SUPERIORE NOVILUNIO
- 3 **LUG DLA RUMÀGNA - BIRRERIA & CUCINA**
C.so Mazzini, 9
Spätzle alla bavarese con formaggio fuso e cipolla croccante
IN ABBINAMENTO CON ROMANDIOLA FORTANA FRIZZANTE BOSCO ELICEO DOC
- 4 **HOTEL RISTORANTE ALA D'ORO**
C.so Matteotti, 56
Lasagna al forno della tradizione
IN ABBINAMENTO CON ROMANDIOLA SANGIOVESE DI ROMAGNA RISERVA PAVONE ORO
- 5 **SAX PUB CAFÈ**
L.go della Repubblica, 4
Salsiccia e fagioli alla messicana
IN ABBINAMENTO CON VOLLI SPUMANTE EXTRA DRY ROSÈ IGT
- 6 **PASTICCERIA TIFFANY**
Via Tellarini, 1
Latte brûlé alla zucca
- 7 **CREMERIA DELLA ROCCA**
P.zza 1 Maggio, 8
Torta della nonna scomposta: gelato alla crema profumato al limone, con pasta frolla e pinoli tostati
- 8 **SMILE CAFÈ**
Logge del Pavaglione, 56
Caffè e scroccadenti
- 9 **CHICCO D'ORO CAFÈ**
Viale Dante, 7
Cocktail ai profumi d'autunno a base di melograno

* dalle ore 17 alle ore 20.30



Info Punti Anima Lugo