

**Rifugio LAGDEI**  
Loc. Lagdei - Bosco di Corniglio  
Corniglio (PR) - Tel. 0521/889353



**Ristorante LA PERDERA**  
Località Nirone - Palanzano (PR)  
Tel. 0521 891554

**Antipasto** Tagliere di salumi misti e pane fritto e frittatine  
*oppure* Fagottini alla salsiccia e funghi  
*oppure* Crocchette di patate  
**Primo** Tortelli (o gnocchi) di patate con ragù di carne *oppure* di funghi  
*oppure* Tagliatelle al sugo di prosciutto crudo  
*oppure* Lasagne al sugo di funghi  
**Secondo** Coniglio arrosto  
*oppure* Filetto di maiale all'aceto balsamico  
*oppure* Grigliata mista  
*oppure* Spalla di maiale in crema di funghi porcini  
**Contorno** Patate al forno e insalata  
*oppure* Sformatino di patate e funghi  
*oppure* Soufflè di patate e verdure  
**Formaggio** Pecorino *oppure* Parmigiano reggiano  
**Dolce** Torte della casa *oppure* Castagnaccio e Monte Bianco

**22,00 euro**  
Bevande escluse  
Prenotazione obbligatoria

**Agriturismo MONTAGNA VERDE**  
Loc. Apella - La Torre - Licciana Nardi (MS)  
Tel. 0187 421203

**Antipasto** Sgabai e salumi tipici del Parco, Cipollotti in agrodolce, Sformatino di farro all'uvetta e pinoli (o di zucca), Scarpacciana, Torta di porri e patate (*oppure* torta d'erbi o di zucche gialle), Polentina frita con formaggio fuso e pancetta croccante (o con ragù di porcini), Pattone con ricotta o Castagnaccio  
**Primo** Tortelloni ai porcini con burro fuso e salvia *oppure* Gnocchetti rustici di castagna con pomodorini e lardo di Colonnata *oppure* Pappardelle al sugo di selvaggina  
**Secondo** Tagliata di manzo ai testì con radicchio selvatico e petali di Parmigiano Reggiano *oppure* Maialino al forno glassato al miele di castagno con frutta di stagione *oppure* Agnello di pecora zerasca o massese al forno in crosta di erbette  
**Contorno** Patate arrosto o Insalata dell'orto  
**Dolce o formaggio** Creazione rustica al cioccolato "Stainer" e farina di castagna

**25,00 euro**  
Bevande escluse  
Prenotazione obbligatoria

**Ristorante IL FUNGO**  
Via Campaiana, 11 - Loc. Corfino  
Villa Collemandina (LU) - Tel. 333 1233285

**Antipasto** Patate al cartoccio cotte al forno a legna, pecorino con miele e marmellate  
*oppure* Torta di patate, pasta frita e salumi  
*oppure* Formaggio pecorino grigliato con pane casereccio cotto a legna  
**Primo** Gnocchi malfatti al ragù  
*oppure* Ravioli delicati burro e salvia  
*oppure* Zuppa di farro e cereali  
**Secondo** Polpettine all'antica (patate e ricotta)  
*oppure* Tagliata alle erbette  
*oppure* Maiale saporito e gobbi  
**Contorno** Verdure dell'orto in padella e patatine fritte  
*oppure* Funghi fritti  
*oppure* Purè di patate e verdure fritte  
**Dolce** Torta di mele  
*oppure* Crostate di marmellata  
*oppure* Frittelle di castagne con ricotta

**23,00 euro**  
Acqua, vino e amari inclusi  
Prenotazione obbligatoria

**Ristorante DA VIGION**  
Via Provinciale, 21 - Le Ghiare  
Corniglio (PR) - Tel. 0521 888113

**Antipasto** Insalata di funghi porcini  
*oppure* Salumi misti  
**Primo** Tortelli di patate ai funghi porcini  
*oppure* Tagliolini al salamino  
**Secondo** Funghi porcini fritti  
*oppure* Punta di vitello al forno con contorno di patate fritte  
**Dolce** Torta di mele

**25,00 euro**  
Bevande escluse  
E' gradita la prenotazione

**Albergo Ristorante DA RITA**  
Borgo di Mezzo, 1 - Loc. Valsitacca  
Monchio delle Corti (PR)  
Tel. 0521 899109 - 0521 899003

**Antipasto** Sformatini di patate alla crema di funghi *oppure* Carpaccio di crudo di Parma con gelato al Parmigiano  
**Primo** Mezzelune ai porcini *oppure* Tortelli verdi di patate all'erba cipollina  
**Secondo** Vitello ai funghi *oppure* Costolette d'agnello cornigliese alla griglia o fritte  
**Contorno** Patate saporite  
**Dolce o Formaggio** Crostata di marmellata di prugne *oppure* Coppa Gerard *oppure* Pere selvatiche con zabaione

**30,00 euro**  
Menu degustazione **35,00 euro**  
(2 antipasti, 2 primi, 2 secondi e dolce)  
Vino e caffè inclusi - E' gradita la prenotazione

**Ristorante PRATO SPILLA**  
Via Prato Spilla, 8 - Monchio delle Corti (PR)  
Tel. 0521 890194

**Antipasto** Salumi misti e formaggi  
*oppure* Torte di verdure e salumi misti  
**Primo** Tagliatelle con ragù di trota  
*oppure* Tortelli alle erbette  
**Secondo** Filetto di trota *oppure* Scaloppine ai funghi porcini con contorno di patate al forno  
**Dolce** Gelato artigianale

**28,00 euro**  
Bevande escluse  
E' gradita la prenotazione

**Ristorante MIRAMONTI**  
Via Roma 51 - Comano (MS)  
Tel. 0187 484563

**Antipasto** Torta d'erbi *oppure* Torta di patate e porri  
**Primo** Testaroli della Lunigiana al pesto  
*oppure* Testaroli della Lunigiana ai funghi  
*oppure* Tagliatelle ai funghi  
**Secondo** Agnello di montagna al forno  
*oppure* Agnello di montagna fritto  
*oppure* Capretto al forno  
**Contorno** Patate di Camporaghena  
**Dolce** Mousse di castagne  
*oppure* Castagnaccio con ricotta

**25,00 euro**  
Bevande escluse  
E' gradita la prenotazione

**Ristorante AL VECCHIO TINO**  
Loc. Germalla, 1 - Monte dei Bianchi  
Fivizzano (MS) - Tel. 0585 97733

**Antipasto** Tortino di patate e funghi porcini  
*oppure* Frittatina di castagne con ricotta e pancetta  
**Primo** Gnocchetti di castagne con lardo e rosmarino  
*oppure* Pappardelle al ragù di cinghiale  
**Secondo** Filetto di salmerino con porcini e pancetta *oppure* Bocconcini di cinghiale con castagne e mele  
**Contorno** Triangolini di polenta frita  
**Dolce o Formaggio** Torta di castagne e ricotta con miele *oppure* Formaggi vaccini con marmellate

**27,00 euro**  
Bevande escluse - Prenotazione obbligatoria

**Osteria BOCCONDIVINO**  
Via Pontebosco, 33 - Loc. Monti  
Licciana Nardi (MS) - Tel. 0187 471017

**Antipasto** Bresaola della Lunigiana con mele rotelle  
**Primo** Trofiette di castagne cacio e pepe  
*oppure* Zuppa di farro e legumi del Parco  
**Secondo** Assiette di formaggi di capra  
*oppure* Chiodo di maiale di cinta senese cotto nei testì  
**Contorno** Cipolle alla cenere  
**Dolce** Semifreddo allo yogurt e mirtillo

**25,00 euro**  
Bevande escluse - Prenotazione obbligatoria

**Locanda IL CASTAGNO**  
Via G.Pascoli, 17 - Ponteccio  
Giuncugnano (LU) - Tel. 0583 615025

**Antipasto** Salumi misti con crostini  
*oppure* Prosciutto crudo di Parma e funghi sott'olio  
**Primo** Zuppa di funghi porcini  
*oppure* Tagliatelle ai funghi porcini  
*oppure* Tagliatelle alla lepre  
*oppure* Minestra di farro con fagioli borlotti  
**Secondo** Agnello fritto con erbette di campo passate in padella  
*oppure* Cacciagione alla cacciatora (cervocapriolo-cinghiale) con olive e polenta di formentone otto file  
**Dolce o Formaggio** Pecorino  
*oppure* Crostata di marmellata ai frutti di bosco  
*oppure* Panna cotta ai frutti di bosco

**25,00 euro**  
Acqua, vino dei Colli di Luni, Maraschino inclusi  
E' gradita la prenotazione



## MENU A KM ZERO 2011

Il territorio dell'Appennino tosco emiliano è ricco di produzioni tipiche di alta qualità e vanta una cultura eno-gastronomica di valore. Il concorso Menu a Km zero propone un viaggio alla scoperta dei territori che esprimono queste eccellenze, un percorso del gusto tra Emilia e Toscana.

Nell'edizione 2011 l'obiettivo del Parco Nazionale dell'Appennino tosco emiliano e della Comunità Montana dell'Appennino reggiano è quello di valorizzare questa straordinaria coine di sapori, estendendo la partecipazione non più solo a ristoranti che si collocano all'interno dei comuni aderenti al Parco Nazionale, ma a tutti gli operatori che si trovano in un territorio, un Appennino appunto, che nei due versanti, diventa così un unico prodotto turistico, che sa proporre sapori e paesaggi diversi nella loro tipicità.

Il progetto è patrocinato da Coldiretti ed ha l'obiettivo di avvicinare produttori e consumatori in un'ottica di filiera corta, di incentivare forme nuove di turismo in grado di far apprezzare una stagione ricca di prodotti, profumi, colori e sensazioni come l'autunno.

I menu in concorso saranno composti da prodotti locali e di stagione, provenienti dalle campagne vicine garantendo così tipicità, qualità e freschezza nel rispetto dell'ambiente.

Una giuria popolare affiancata da una più tecnica, premieranno i menu che meglio avranno saputo utilizzare e abbinare i prodotti locali, riscoprendo ricette tradizionali o proponendone utilizzi originali.

Il concorso vede la partecipazione di 32 ristoranti, che ogni sabato sera e domenica a pranzo saranno in gara **dall'8 ottobre al 27 novembre**. L'elenco dei concorrenti e dei menu proposti sarà pubblicato sui siti internet di Parco nazionale e Comunità Montana dell'Appennino reggiano.

I vincitori del concorso verranno selezionati tramite una votazione pubblica sul sito internet del Parco [www.parcoappennino.it/menukm0-11.php](http://www.parcoappennino.it/menukm0-11.php)

E' inoltre prevista una premiazione effettuata da una giuria tecnica i cui componenti verranno selezionati dagli Enti promotori del concorso.

Autunno d'Appennino  
Iniziativa realizzata nell'ambito di

Parma, Reggio Emilia, Massa Carrara, Lucca

di

COLDIRETTI



Con il patrocinio di

[www.parcoappennino.it/menukm0-11.php](http://www.parcoappennino.it/menukm0-11.php)

Vota il tuo ristorante preferito sul sito

## MENU A KM ZERO 2011

I ristoranti dell'Appennino tosco-emiliano in gara per la valorizzazione dei prodotti locali



00000

Ristorante **IL VULCANETTO DEL QUERCIOLA**  
Via Salone, 3 - Regnano di Viano (RE)  
Tel. 0522 858134 - Fax 0522 858139  
info@ilvulcanetodelquerciola.it

**Primo** Tortelli e cappelletti di nostra produzione con tartufo e funghi  
**Secondo** Carne alla griglia con contorno di verdure alla griglia e Polenta con guancetto e aglio  
**Formaggio** Parmigiano Reggiano alla griglia con miele e pere  
**Dolce** Torta di castagne *oppure* Castagnaccio

**30,00 euro**

Lambrusco, acqua, grappino e caffè inclusi  
Vino escluso - Prenotazione obbligatoria

Azienda agricola e Agriturismo  
**CAVAZZONE**  
Via Cavazzone, 4 - Viano (RE)  
Tel. 0522 858100 - 986054 - Fax 0522 858621  
info@cavazzone.it

**Antipasto** Budino di castagne con crema di Parmigiano Reggiano  
**Primo** Pappardelle di castagne al cinghiale  
**Secondo** Cinghiale con purea di castagne  
**Dolce** Monte Bianco

**32,00 euro**

Acqua e caffè inclusi  
Bevande escluse  
Prenotazione obbligatoria

Albergo Ristorante **DEL LAGO**  
Via E. Bagnoli, 12 - Ligonchio (RE)  
Tel. 0522 899118

**Antipasto** Affettati misti dell'Appennino  
**Primo** Tagliatelle con i funghi  
*oppure* Tortelli di patate  
**Secondo** Tagliata al Parmigiano Reggiano  
*oppure* Salsiccia nostrale al vino rosso  
**Contorno** Patate al forno  
*oppure* Misto verdure di stagione  
**Formaggio o dolce** Pecorino  
*oppure* Crostata del lago

**22,00 euro**

Bevande escluse  
Lambrusche, Gutturmo e  
vino Toscano rosso o bianco, Mirtillino, Caffè  
Gradita la prenotazione

Ristorante **ANTICA TRATTORIA DEL SOLE**  
Via Buvolo - Vetto (RE) - Tel. 0522 815194

**Antipasto** Involtini di lardo con castagne  
**Primo** Zuppa di castagne con maltagliati  
**Secondo** Lonza di maiale ripiena di castagne con castagne e cipolline in agrodolce  
**Dolce** Castagnaccio

**28,00 euro**

Bevande escluse  
Prenotazione obbligatoria

Ristorante **LA CANTORIA**  
Via Martiri della Resistenza, 7/A  
Cerrè Marabino di Toano (RE) - Tel. 0522 801562  
lacantoria@libero.it - www.lacantoria.com

**Antipasto** Strudel croccante al trevigiano e marroni di Marola con primosale e julienne di verdure all'agro  
**Primo** Tagliolini di castagne con ricotta reale e porcini su specchio di fonduta al Parmigiano Reggiano e zucca gialla  
**Secondo** Cuore di filetto di manzo in crosta di pane di castagne e timo con melograno e balsamico stravecchio  
**Dolce** Crêpes dolce ai marroni, ricotta fresca, pinoli e cioccolato con salsa al Rhum

**30,00 euro**

Bevande escluse  
Prenotazione obbligatoria

Bar ristorante enoteca **IL GIGLIO**  
Piazza Matilde di Canossa - Canossa (RE)  
Tel. 348 2966803 - ilgiglio2003@libero.it

**Antipasto** Pane di castagne con salumi di selvaggina, pecorino e miele  
**Primo** Ravioli alle castagne e Tagliatelle di farina di castagne con funghi porcini trifolati  
**Secondo** Faraona al forno con castagne e contorno di patate al forno  
**Dolce** Semifreddo alla crema di marroni

**25,00 euro**

Bevande escluse  
Prenotazione obbligatoria

Ristorante **GAROFANI**  
Via Rosano, 3/b - Vetto (RE)  
Tel. 0522 613075

**Antipasto** Gnocco fritto e salumi, Cacciagalli con formaggio fresco  
*oppure* Erbazzone con bocconcini di Parmigiano Reggiano e balsamico  
**Primo** Tortelli di bietole, di zucca e di patate  
*oppure* Tagliatelle di farina di castagne con sugo di noci *oppure* Lasagne ai funghi  
**Secondo** Lonza di maiale al latte con castagne *oppure* Cotechino  
*oppure* Scaloppine ai funghi  
**Contorno** Castagne e cipolline in agrodolce  
*oppure* Purea di patate  
**Formaggio** Fagioloni in umido con funghi  
**Formaggi misti** Caciotta, pecorino e Parmigiano reggiano  
**Dolce** Zuppa inglese  
*oppure* Torta soffice di farina di castagne farcita con panna

**22,00 euro**

Bevande escluse  
Prenotazione obbligatoria

Ristorante **LA MONTANARA**  
Via della Pianella, 2 - Miscoso di Ramiseto (RE)  
Tel. 0522 892103

**Antipasto** Salumi misti, frittelle di castagne, funghi sott'olio, polenta abbrustolita con stracchino e pancetta  
**Primo** Crepes ai funghi profumate al tartufo  
*oppure* Tagliatelle di castagne con ragù di salsiccia  
**Secondo** Frittura mista di agnello e coniglio  
*oppure* Scamorza al forno con uova e tartufo e contorno di funghi fritti o verdure pastellate  
**Dolce o Formaggio** Torta di noci e miele  
*oppure* Torta di latte  
*oppure* Parmigiano Reggiano

**20,00 euro**

Bevande escluse  
Prenotazione obbligatoria

Ristorante **LIVA E I SUOI SAPORI**  
Via Casalecchio, 7 - Vetto (RE)  
Tel. 0522 815555 - Cell. 338 7238775  
livaesuoisapori@libero.it

**Antipasto** Antipasto del contadino  
**Primo** Pappardelle di castagne e Tortelli al sapore d'autunno  
**Secondo** Cinghiale con polenta di castagne, Filetto di aceto balsamico e scaglie di Parmigiano Reggiano e Patate al forno  
**Dolce** Torta in cantina e Fantasie di dolci dei Conti della Palude

**20,00 euro**

Bevande escluse  
Prenotazione obbligatoria

Agriturismo **IL GINEPRO**  
Via Ginepreto, 7 - Castelnovo ne' Monti (RE)  
Tel. 0522 611088 - coopiginepro@tin.it

**Antipasto** Prosciutto crudo, scaglie di Parmigiano Reggiano, ciccioli e tortino di patate *oppure* Insalata di farro e salame  
*oppure* Erbazzone  
**Primo** Tagliatelle di farro ai funghi porcini  
*oppure* Tagliatelle ai funghi porcini e Tortelli verdi di erbe e ricotta al burro e salvia *oppure* Tortelli di patate con sugo ai funghi  
*oppure* Tortelli di castagne  
**Secondo** Cinghiale in umido con cazzagai arrostiti *oppure* Cinghiale con polenta di castagne *oppure* Spalla di maialino al forno  
*oppure* Fagiolini, patate al forno  
*oppure* Peperonata *oppure* Funghi fritti  
**Dolce** Crostata ai frutti di bosco  
*oppure* Crostata di marmellata di susine carlette *oppure* Torta di noci  
*oppure* Frittelle di castagne-castagnaccio

**25,00 euro**

Bevande escluse  
Prenotazione obbligatoria

Ristorante **LA PIOPPA**  
Via La Pioppa, 2 - Villa Minozzo (RE)  
Tel. 0522 801460

**Antipasto** Lardo della Garfagnana, salame, ciccioli, bruschette, crostini con sapori di montagna  
**Primo** Tortelli di patate ai funghi porcini  
*oppure* Tortelli verdi  
*oppure* Pappardelle al cinghiale  
**Secondo** Polenta e cinghiale *oppure* Coniglio arrosto con contorno di patate al forno e verdure di stagione  
**Dolce o Formaggio** Torta ai frutti di bosco *oppure* Pecorino

**25,00 euro**

Vermentino della Lunigiana,  
Merlot della Lunigiana, Mirtillino  
Bevande escluse - Prenotazione obbligatoria

Trattoria **ROSSENA**  
Località Rossena Braglie, 2 - Canossa (RE)  
Tel. 0522 280471

**Antipasto** Castagnaccio salato con salume misto  
**Primo** Tortelli di castagne, Porcini in sfoglia di cioccolato, Risotto con mele e prosecco  
**Secondo** Faraona alla grappa su letto di castagne  
**Dolce** Dolce della casa

**22,00 euro**

Bevande escluse  
Prenotazione obbligatoria

Ristorante **LOCANDA IN SARZANO**  
Via G. Graziani - Casina (RE)  
Tel. 0522 604006  
locandainsarzano@tiscali.it

**Antipasto** Crema di formaggio Parmigiano reggiano con pere al vino bianco e gocce di balsamico  
*oppure* Culatello di montagna con gnocco fritto  
**Primo** Risotto di finferli, zafferano e timo  
*oppure* Gnocchi ripieni di fonduta di Parmigiano reggiano e tartufo estivo  
**Secondo** Filetto di maiale con uva e castagne con tortino di patate e porri  
*oppure* Coniglio al forno con verdure gratinate  
**Formaggio** Parmigiano reggiano e pecorino  
**Dolce** Zuppa inglese  
*oppure* Bavarese alla frutta e Tortino di castagne e cioccolato

**40,00 euro**

Bevande escluse  
Prenotazione obbligatoria

Agriturismo **LE SCUDERIE**  
Via Regigno, 18 - Carpineti (RE)  
Tel. 0522 618397-346 4231909  
info@agriturismolescuderie.it

**Antipasto** Antipasto dello stalliere (salumi di produzione propria con polenta frita e salse fatte in casa)  
**Primo** Tortelli alle ortiche con soffritto  
**Secondo** Grigliata mista (salsiccia, lonza e pancetta) e contorno di cipolline all'aceto balsamico  
**Formaggio** Pecorino  
**Dolce** Castagne dolci al miele

**25,00 euro**

Bevande escluse  
Prenotazione obbligatoria

Ristorante **TORTELLOTERAPIA**  
Via Provinciale, 1 - Sordiglio di Casina (RE)  
Tel. 0522 605337

**Primo** Tagliatelle di castagne con funghi porcini  
**Secondo** Polenta di castagne frita con cinghiale  
**Dolce** Dolce della casa

**20,00 euro**

Bevande escluse  
Prenotazione obbligatoria

Ristorante **NEW PRAMPA**  
Villa Minozzo (RE) - Tel. 335 1851598

**Antipasto** Cipolline in agrodolce, fagioli e cipolla, salame e Parmigiano reggiano con aceto balsamico e frittatine ai sapori di stagione  
**Primo** Gnocchetti di patate (o riso) gorgonzola e radicchio  
*oppure* Tortelli verdi con burro e salvia  
*oppure* Tortelli di patate al soffritto  
**Secondo** Agnello arrosto, Filetto in agrodolce  
*oppure* con funghi porcini  
*oppure* Scaloppine all'aceto balsamico  
**Contorno** Misto di verdure di stagione lessate  
*oppure* Patate al forno  
**Dolce o formaggio** Pecorini e Parmigiano reggiano  
*oppure* Panna cotta o zuppa inglese  
*oppure* Crostata ai frutti di bosco

**25,00 euro**

Bevande e caffè esclusi  
Vino rosso e bianco toscano, Mirtillino dell'Appennino

Ristorante **LA VALLE DEI CAVALIERI**  
Via Caduti XXV Novembre, 46 - Succiso Nuovo Ramiseto (RE) - Tel./Fax 0522 771122  
Cell. 333 9525497 - 346 0880201

**Antipasto** Torta di patate, crostini di polenta al forno, ricottini  
**Primo** Gnocchi di polenta di porri con scaglie di pecorino  
*oppure* Gnocchetti di patate alla boscaiola  
**Secondo** Costine di agnello impante e fritte  
*oppure* Filetto di maiale con crema di funghi  
**Contorno** Patate e cipolle al forno con lardo di colonnata *oppure* Funghi fritti  
**Formaggio** Pecorino  
**Dolce** Ricotta di pecora con miele e cacao  
*oppure* Torta di mirtilli

**20,00 euro**

Bevande escluse - Prenotazione obbligatoria

Rifugio **SEGHERIA DELL'ABETINA REALE**  
Via Forestale - Civago (RE) - Tel. 0522 807222

**Antipasto** Tagliere di salumi misti e formaggi  
**Primo** Lasagne del rifugio *oppure* Tortelli verdi *oppure* Pasta e fagioli  
**Secondo** Polenta e cinghiale *oppure* Arrosto di vitello *oppure* Spezzatino  
**Contorno** Patate fritte *oppure* verdure fresche di stagione  
**Dolce** Crostata *oppure* Strudel

**20,00 euro**

Bevande escluse

Rifugio **MONTEORSARO**  
Loc. Monteorsaro di Villa Minozzo (RE)  
Tel. 329 6216576  
info@rifugiomonteorsaro.it

**Antipasti** misti d'Autunno  
**Primo** Pappardelle di Farro ai funghi  
*oppure* Tortelli di castagne burro e salvia  
*oppure* Crema di zucca con crostini  
**Secondo** Rosticciana con patate arrosto  
*oppure* Coniglio alla montanara  
**Dolce** Torta di castagne

Bevande incluse (acqua, vino rosso e bianco toscani, lambrusche reggiane)

**25,00 euro**

Esclusi caffè e liquori  
Gradita la prenotazione

Ristorante **K2**  
Via Centrale, 34 - Ligonchio (RE)  
Tel. 0522 891110 - intbark2@libero.it

**Antipasto** Gnocco fritto con salumi  
**Primo** Gnocchetti di castagne con zucchine e pancetta  
**Secondo** Filetto di maiale con funghi porcini e contorno di patate al rosmarino  
**Dolce** Zuppa inglese alle castagne

**25,00 euro**

Bevande e caffè inclusi  
Prenotazione obbligatoria

