



L' AED ABTM – Associazione Esperti Degustatori di Aceto Balsamico Tradizionale di Modena, è lieta di invitarLa al

## **PRANZO DEL RE DELLA TAVOLA 2024**

che si terrà

**Domenica 21 Aprile ore 12.30**

Presso il ristorante

**Ristorante “L’ANATRA”**

**Via Chiesa 28, 41012 Cortile di Carpi (Mo) – 059 662907**

**Costo a persona Euro 40.00**

Cordiali saluti

Modena, 20 Gennaio 2024

Cell. 338 5087425

[mariogambiglianzoccoli@gmail.com](mailto:mariogambiglianzoccoli@gmail.com)

**E' obbligatoria la conferma entro Domenica 14 aprile 2024**

Il Presidente  
Mario Gambigliani Zoccoli

### **Il “Re della Tavola”**

**I migliori cinque ABTM selezionati nel Palio della Ghirlandina - Città di Modena partecipano di diritto alla gara del “Re della Tavola – Gara di abbinamento gastronomico”.**

Una commissione di “consumatori” eletti, composta da coloro che sostengono le nostre iniziative, riunita presso il Ristorante degusterà gli ABTM selezionati in abbinamento gastronomico con il menù espressamente studiato dallo Chef del ristorante.

**Almeno UN RAPPRESENTANTE per ciascuna confraternita presente verrà inserito nella commissione di “consumatori eletti” del premio**

**Tutti gli altri potranno comunque pasteggiare abbinando i fantastici due “Balsamici Tradizionali di Modena invecchiati minimo 12 anni ma anche oltre 25 anni per il prodotto Extra Vecchio.**

Il miglior ABTM in abbinamento gastronomico verrà eletto “Re della Tavola” per l’anno in corso e che verrà premiato presso la Fiera di Modena Sala dei 400 sabato 27 Aprile 2022 alle ore 16.30



**Associazione  
Esperti  
Degustatori**

**Aceto  
Balsamico  
Tradizionale  
di Modena**

## **MENU' DELL'EVENTO**

Ore 12,00 - Aperitivo e accoglienza  
Flûte d prosecco Succhi analcolici acqua  
Stuzzicheria al passaggio

Antipasto impiattato  
Cuore di carciofo alla piastra con scaglie di pecorino km 0 caseificio fosselese  
Spiedino di provola fasciato con pancetta steccata  
Tutti e due abbinabili con balsamico

Primo piatto  
Gnocchetti di patate in cialda di parmigiano con Castelmagno d'alpeggio DOP e noci tostate

Secondo piatto  
Coscia di faraona in confit con patate al forno e ratatouille di verdure

Cubotto di bavarese con balsamico

Dalla cantina 1 bt ogni 2  
Lambrusco Grasparossa cantina Zanasi e lambrusco di Sorbara vecchia modena