



TEMPI DI RECUPERO WEEK 2024

3-11/02

UNAHOTELS BOLOGNA SAN VITALE
FUORI PORTA RESTAURANT BY "UNA CUCINA"

Chef: Alfonso Cistriani

FUORI PORTA
BAR & RESTAURANT
by "UNA cucina"


UNAHOTELS
Hotel San Vitale Bologna

MENU DEL RECUPERO

Patè di buccia di zucca butternut con crostini (1, 7, 8) € 8

Butternut squash peel paté with croutons

Gli gnocchi di pane, fonduta di zucca butternut e taleggio (1, 7, 3) € 10

Bread gnocchi, pumpkin fondue and taleggio cheese

Hamburger di amaranto e scarti di finocchi € 11

Amarath burger and fennel scraps

Torta di albumi: Il dolce sofficcissimo e leggero (1, 7, 3) € 5

Soft and light sweet egg White cake

Il numero vicino al piatto si riferisce all'allergene presente

The number next to the dish refers to the allergen present



**Tempi di
Recupero**

Il menu supporta 2 progetti a sostegno dei colpiti dall'alluvione in Romagna del 2023:

1) il fondo di Slow Food per gli apicoltori forlivesi e ravennati

2) Botteghe e Mestieri (Cooperativa Aretè) di Faenza

CONSAPEVOLEZZA, SOSTENIBILITÀ, RETE DEL RECUPERO

Valorizziamo il recupero gastronomico attraverso un network di
professionisti attenti agli stessi valori

Promuoviamo la consapevolezza, il gusto e la bellezza, supportando le persone e
i luoghi più fragili con un linguaggio leggero e inclusivo