

La Pro Loco
di Riolo Terme



in collaborazione con i Ristoratori di Riolo Terme

RISTORANTE PIZZERIA
I Pini

Ristorante
Villa Golini

Agriturismo
La Querciola



con la speciale
partecipazione di

Istituto Professionale di Stato
per i Servizi Alberghieri
e della Ristorazione
Pellegrino Artusi

presentano

Riolizze

ENOGASTRONOMIE NATALIZIE

QUARTA EDIZIONE

dall'8 al 12 e dal 16 al 19 Dicembre a Riolo Terme

all'interno dello storico "Salone Drei" a lato del Municipio di Riolo Terme

LO SPETTACOLO DELLA BUONA TAVOLA

ANDRÀ IN TAVOLA TUTTE LE SERE E LA DOMENICA ANCHE ALL'ORA DI PRANZO.
TU SARAI PROTAGONISTA, GUSTANDO LE DELIZIE CHE I RISTORATORI PREPARERANNO
NELLA CALDA ATMOSFERA NATALIZIA.

GIOVEDÌ 8 GRAN BUFFET DI INAUGURAZIONE su prenotazione

SUL PALCO DEL SALONE DREI, ARREDATO AD ARTE E RISCALDATO A DOVERE,
SI ESIBIRANNO MAGHI, GIOCOLIERI & CLOWNS

Concorso internazionale  Palle di Natale artigianali

E ANCORA I MERAVIGLIOSI RAGAZZI DELLA SCUOLA ALBERGHIERA DI RIOLO TERME
CHE VI ACCOGLIERANNO NEL RUOLO DI SOMMELIER E CAMERIERI, COORDINATI DAGLI ESPERTI
INSEGNANTI CHE CURERANNO LA REGIA DI TUTTO QUESTO SPETTACOLO.

CI SARÀ INOLTRE UN'AREA DEDICATA AI PIÙ PICCINI, CON LE TATE DEL GRANELLO DI SENAPA
E LE DOMENICHE 11 E 18 I MERCATINI NATALIZI CON ARTIGIANATO, PRODUTTORI,
HOBBISTI E ALTRO.



RISTORANTE PIZZERIA
I Pini

www.ipinirioloterme.it
info@ipinirioloterme.it
info e prenotazioni
339 1800810 - 0546 74263

Ristorante

Villa Golini

Banchetti di nozze
Sala per cerimonie - Aria condizionata
Capacità ricettiva: 180 persone
Ampio Parcheggio
Giardino con tavoli e gazebo - Parco giochi
Specialità in cucina:
funghi, caccia, tartufo, erbe aromatiche,
piatti lucani

Via Bologna 78 Riolo Terme
Tel/Fax 0546 71867
www.ristorantevillagolinisposi.it

Agriturismo
La Querciola

Gestione familiare,
Cucina casalinga mezzogiorno e sera.
Prodotti tipici e vini di produzione propria.

Pernottamento tutto l'anno.

Via Campolasso 4 Riolo Terme
Tel. 0546 74077 - 335 5704378
Chiuso Lunedì e Martedì
www.agriturismolaquerciola.it



Istituto
Professionale di Stato
per i Servizi Alberghieri
e della Ristorazione
Pellegrino Artusi

UNA SCUOLA
CREATIVA E FANTASIOSA
PER UN LAVORO SICURO

Via M. Tarlombani 7 Riolo Terme
Tel. 0546 71113
www.racine.ra/ipartusi

I MENU DI *Riologie* ENOGASTRONOMIE NATALIZIE

8-9-10-11 e 12 Dicembre 2011

ANTIPASTO

Ristorante VILLA GOLINI: Tagliere di formaggi, ricottina fresca e fichi caramellati

Agriturismo LA QUERCIOLA: Crustè rumagnol

Ristorante I PINI: Misto salumi di mora romagnola di Rio Stella e di caccia con schiacciata all' extra vergine di Brisighella e rosmarino

PRIMO

Ristorante VILLA GOLINI: Risotto al radicchio rosso e provolone

Agriturismo LA QUERCIOLA: Turtèl d'patèta cun è ragù

Ristorante I PINI: Tagliatelle della casa con porcini, grangusto cotto e panna

SECONDO

Ristorante VILLA GOLINI: Carrè d'agnello al forno all'erba cipollina

Agriturismo LA QUERCIOLA: Stufè d'porc e fasùl (zuzèza, costlla, panzèta)

Ristorante I PINI: Quaglia Regina (n° due)

CONTORNO

Ristorante VILLA GOLINI: Patate arrosto alle erbe aromatiche

Agriturismo LA QUERCIOLA: Crèma d'pulènta

Ristorante I PINI: Fantasia di verdure al forno a legna

DOLCE

Ristorante VILLA GOLINI: semifreddo ai frutti di bosco

Agriturismo LA QUERCIOLA: Mascarpò cun la zambèla

Ristorante I PINI: Cassata di ricotta di SETTEFONTI con pinoli e fondente fuso

16-17-18 e 19 Dicembre 2011

ANTIPASTO

Ristorante VILLA GOLINI: Fantasia di crostini caldi " VILLA GOLINI"

Agriturismo LA QUERCIOLA: Polenta al forno con pancetta arrotolata e sqaquerone

Ristorante I PINI: Crescioncini ai formaggi con Corona di parma e scalogno di romagna

PRIMO

Ristorante VILLA GOLINI: Strozzapreti con guanciale, pomodorini e pecorino di grotta

Agriturismo LA QUERCIOLA: Cappellacci di ortiche con robiola saltati al burro

Ristorante I PINI: Garganelli salsiccia di mora romagnola di Rio Stella e mascarpone

SECONDO

Ristorante VILLA GOLINI: Brasato al Sangiovese

Agriturismo LA QUERCIOLA: Filetto di maiale all'aceto balsamico

Ristorante I PINI: Mufone di Sasso al sugo e timo

CONTORNO

Ristorante VILLA GOLINI: cipolline in agrodolce

Agriturismo LA QUERCIOLA: Patate al forno

Ristorante I PINI: Porcini cotti al forno a legna

DOLCE

Ristorante VILLA GOLINI: Semifreddo ai frutti di bosco

Agriturismo LA QUERCIOLA: Budino panna amaretti

Ristorante I PINI: Mascarpone con tortino di cioccolato caldo

Giovedì 8 Dicembre GRAN BUFFET DI INAUGURAZIONE

Pasta, Carne/Pesce, Rustico, Verdure, Dolci, Biscotteria...
di tutto di più

€ 20.00 bevande escluse


Solo su prenotazione entro Martedì 6 Dicembre

MENU DEGUSTAZIONE

Antipasto, Primi, Secondi, Contorni, Dolci,
Acqua, Caffè

€ 25.00 minimo 3 persone

(Consigliato per comitive, feste e cerimonie, cene aziendali
pranzi di Natale ecc.)

Vasta carta dei vini selezionati da 

INFO e PRENOTAZIONI: I Ristoranti organizzatori 339 1800810 (Luigi) - 335 5704378 (Christian)

Con il patrocinio della Regione Emilia Romagna, della Provincia di Ravenna e del Comune di Riolo Terme



col contributo di



Camera di Commercio
Ravenna



Farmacia
Bernardi



e la costante collaborazione di

MAXITALIA
la culla del benessere

ASSISTENZA TECNICA SPECIALIZZATA
TEOMAR
GRANDI CUCINE - REFRIGERAZIONE

SENTOGEL
FAENZA

CENTRO FRUTTA
di Ceroni Danilo

Gardini
Carni e Latticini

PIERI & GRAZIANI
MODUSO DI AGRICOLTURA

Bartolotti
PRODOTTI E SERVIZI PER IL CATERING

clai
CARNI E SALUMI

COOPERATIVA TRASPORTI
DI RIOLO TERME

ÈCOSI
SOLUZIONI PER L'IGIENE

SICLA
CASEIFICIO IN FAENZA

tecn protezione s.r.l.



FACCANI

Fiorista Rambelli
Piante e fiori

Dalto in Bio
Per la ricerca del Meglio
in armonia con la Natura

PALESTRA
LUCCHESI

Cavina Pierina
BIBITE

Mari Federico & Figli
INGROSSO ALIMENTARI

LAVANDERIA
AZZURRA



Un ringraziamento inoltre all' apporto e alla operosità messe a disposizione
dalle associazioni, dai commercianti, dagli imprenditori, da tutti i fantastici volontari
e dalla Pro Loco di Castelbolognese