



Concerti 2009

novembre/dicembre

www.morattina.it

Morattina in Jazz

Il vino è musica - Stagione invernale di Morattina in jazz

Ad ogni concerto la Morattina servirà un diverso menu.

Aperitivo di benvenuto nell'attesa della cena con un calice di Morattina Bianco.

Inizio cena ore 21, seguirà alle 22.30 il concerto in programma - prenotazioni 3313167735

Novembre



Alessandro Scala jazz groove trio

Alessandro Scala: sax tenore e soprano

Sam Gambarini: hammond

Alessandro Pivi: batteria

Sabato 7 Novembre 2009

Concerto della Scuola di musica "G. Sarti" di Faenza

Sax & the City Ensemble - 8 sassofoni

Jazz Art Ensemble

Sabato 14 Novembre 2009



Joe Pisto quartet

Joe Pisto: voice & guitar - Cedric Harriot: piano

Bertrand Beruard: bass - Gautier Garrigue: drums

Sabato 28 Novembre 2009

Dicembre

Latin Tremor trio feat

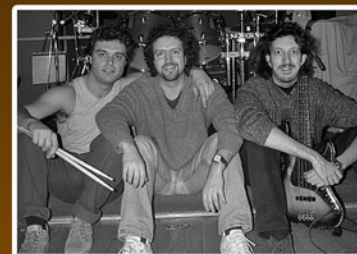
Two sax Ale Scala e Guglielmo Pagnozzi

Alessandro Altarocca: piano - Andrea Taravelli: basso

Filippo "Filo" Mignatti: batteria

serata groove jazz latin

Sabato 5 Dicembre 2009



Silvio Zalambani y Grupo Candombe in: "Buenos Aires e ritorno...tangos y milongas"

Silvio Zalambani: sax soprano, musiche e arrangiamenti

Vittorio Veroli: violino - Massimo Mantovani: piano

Tiziano Negrello: contrabbasso

Sabato 12 Dicembre 2009

ALMAGIAN jazz quartet

presentazione del nuovo disco e master class con Massimo Manzi

Alessandro: Scala sax - Giovanni Belli: chitarra

Sam Gambarini: Hammond - Massimo Manzi: batteria

Sabato 19 Dicembre 2009





MENU' 1 17 novembre

- Tortino di patate e formaggio
- Risotto con radicchio di campo e salsa Morattina
- Spezzatino di pancia di vitello al vino rosso
- Fricandò
- Semifreddo al mascarpone con frutti di bosco

MENU' 2 14 novembre

- Fiori di zucca, gnocchetti fritti, verdure castellate
- Tagliatelle al ragù di mora romagnola
- Arista ai funghi porcini
- Verdure miste gratinate
- Delizia al mascarpone

MENU' 3 28 novembre

- Quiche alle verdure
- Gnocchi di patate al gorgonzola con provola, noci e pistacchi
- Galletto ruspante alla cacciatora
- Patate arrosto aromatizzate al timo
- Crostata di castagne

MENU' 4 19 dicembre

- Battilarda di affettati e formaggi Morattina con salse
- Strozzapreti radicchio, pancetta e sangiovese
- Gran grigliata di carne
- Misticanza dell'orto
- Ciambella della casa

MENU' 5 5 dicembre

- Crostini misti
- Pasta e fagioli con maltagliati
- Quiche di taleggio, patate e funghi
- Pinzimonio
- Tortino di cioccolato e zenzero

MENU' 6 12 dicembre

- Carpaccio di manzo marinato con scaglie di parmigiano Reggiano e aceto balsamico di Modena
- Lasagnette goccia d'oro
- Albondigas
- Polenta gratinata
- Semifreddo ai maron glacè