



X° CONGRESSO NAZIONALE
DEGLI SKÅL-CLUBS D'ITALIA

AMICALE DU TOURISME

BOLOGNA

31 MARZO 4 APRILE 1965

PRANZO DI GALA

offerto

DALL' ENTE PROVINCIALE PER IL TURISMO
DI BOLOGNA

Menu

ANTIPASTO « GRAN BOLOGNA »

TORTELLINI AL CONSOMMÈ
o

TORTELLINI AL PASTICCIO

SFORMATO DI VERDURA ALLA FINANZIERA
CON FUNGHETTI E PISELLI AL PROSCIUTTO

ZAMPONE CON FAGIOLI IN UMIDO
ALLA CASALINGA

FARAONA ALLO SPIEDO

CONTORNI
PATATINE NOVELLE / INSALATA TRICOLORE

DOLCE:
LUCCIOLA SKÅL

MACEDONIA DI FRUTTA
CAFFÈ

VINI EMILIANI
ALBANA DI BERTINORO
LAMBRUSCO DI SORBARA

Primo incontro con Bologna la grassa...

Tortellini saporosi... invitanti...
deliziosi... che, scusate se lo dico,
han la forma d'ombelico
della Venere di Milo
(creati da un Cuoco...
dall'occhio arguto... e... curioso...)!

Verdi verdure fragranti e gustose,
geniale invenzione di Chef sapiente,
gaio piacer di palato esigente!

Oh, gran magia! Oh, gran portento!
questa zampa di suino
insaccata con talento!

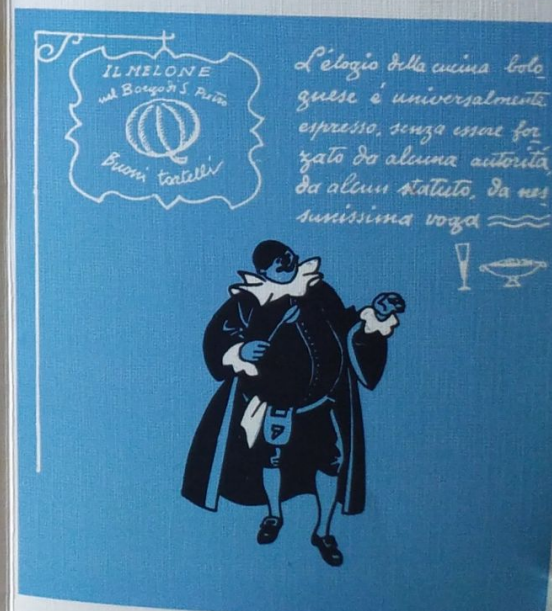
Ribelle volatile, amante della sua libertà,
che solo arrostita allo spiedo
la sua carne saporita e deliziosa diverrà!

Felice connubio con i cibi
ai quali si accompagnano.

Vero « Dulcis in Fundus »
Delizia della gola.

Prelibatezza che chiude degnamente
il simposio dei Signori Ospiti
augurando un presto arrivarci a Bologna

A un pranzo perfetto, vino schietto.
Il Dottor Balanzone
consiglia un vecchio precetto:
bere poco... e spesso...!



GIOVEDÌ 1° APRILE 1965

(ma non è un pesce d'aprile)

LISTA DELLE VIVANDE
E PRANZO ALLESTITO
DAL RISTORANTE



TRE GALLI D'ORO

DIREZIONE E GESTIONE
GUIDO RIGHI

REALIZZATO DAL MAESTRO CUOCO
DANI GAETANO

S
Salute

K
Amicizia

À
Lunga vita

L
Felicità