



BRUNCH - TERRA EQUA NEL PIATTO

IN CUCINA SENZA CONFINI

PRODOTTI EQUO & SOLIDALI | BIOLOGICI | KM ZERO

SABATO 31 OTTOBRE 2026 ORE 12:30
RISTORANTE LE BISTROT, DOZZA (BO)

*Una **vera sostenibilità ambientale** dovrà necessariamente passare da un **cambio d'abito mentale, culturale, comunicativo e alimentare** per far crescere **un mondo e una cucina senza confini**.*

Durante l'evento: presentazione del progetto di **abbigliamento sostenibile LOOM** e **mercato equo-solidale di abiti, cosmesi e accessori moda**.

Prenotazione obbligatoria:

- Le Bistrot: 0542 672122 (chiuso il martedì)
- Ass. San Cassiano: 0542 27129 (8:30-12:30)

Per maggiori informazioni:

- www.ristorantelebistrot.it
- www.giustoscambioimola.it



MENÙ

Pancakes

con miele e zenzero bio (altromercato), crema di nocciole bio fondente e gianduia (Altromercato) e frutta fresca di stagione

Crostini misti

(pane bio Zecchinelli) con Caponata, Carciofi e pomodori secchi Bio Libera Terra, Filetti di acciughe Nonno Peppino Sicilia

Gnocco fritto

con curcuma (Sry Lanka), sale alle erbe Bio (Altromercato) e tagliere di salumi e squaccherone

Frittata

rustica con pack choi (Solidale Italiano) e za'atar (Palestina)

Moussaka di melanzane

(Solidale Italiano)

Fusilli

di grano saraceno e ceci (Pasta RMFood con farine locali) con zucchine (Solidale Italiano), provola e zafferano (Altromercato)

Lasagna

di zucca e cardi (Solidale Italiano) con besciamella al latte di cocco Bio e curcuma (Altromercato)

Polpette

di quinoa Bio (Bolivia) e ceci Bio Libera Terra con sugo di pomodoro Bio Libera Terra

Bocconcini di pollo

speziati allo za'atar (Palestina)

Angolo di Formaggi Bio

Zecchinelli con Miele Millefiori Bio Argentina e composta Bio di lamponi (Bosnia)

Mousse di cioccolato

Bio (Altromercato) con granella di frutta secca Bio (Italia, India ed America latina) e Panna cotta al Cocco Bio (Tailandia)

Al tavolo troverete Taralli Libera Terra e grissini/cracker di riso prodotti nel carcere di Mantova (Sapori di libertà)

Angolo di degustazione Tisane (BIO Altromercato) con frollini Forno al Fresco del carcere di Bergamo e crostate con confettura di papaya e maracuja (Kenya)

Costo del Brunch € 35,00 a persona

Acqua e bevande incluse del commercio equo a scelta fra: Birra Agricola Ticinensis bionda e rossa, Vino VIVABIO Insolia e Syra, orzo/ caffè equo e solidale (Altromercato)