

- *Antica Osteria da Penacio*
Arcugnano
- *Antica Trattoria Al Sole*
Castegnaro
- *Piccolo Mondo "Ristorante da Gino"*
Zovencendo
- *Ristorante Primou*
Noventa Vicentina



- *Trattoria Albargo Osetta*
Pederiva di Grancona
- *Trattoria Zamboni*
Lapio di Arcugnano
- *Vecchia Osteria "Toni Cuco"*
Grancona
- Tel. e fax 0444 531422 - cell. 368 3416863
mail: info@lebuonetavoledeiberici.it

CENA DI GALA

A FAVORE DI AIRC COMITATO VENETO
ASSOCIAZIONE ITALIANA PER LA RICERCA SUL CANCRO

MENU' 26.06.2014 ore 20,30 BASILICA PALLADIANA

Buffet di benvenuto

BERLUCCHI Franciacorta 61 BRUT -

Antipasto (il tatto)

Barrette di saraceno con mousse ai formaggi

Mezzo grissino aperto con piccola tartare di scottona, pepe garofanato e vinaigrette di olio dei Berici e lime.

Zaeto salato con tartare di trota affumicata profumata all'aneto

Cialdine di mais con purea di cannellini al basilico e quenelle di mantecato

36 mesi - Vino spumante Brut Rosé - Azienda Agricola Marcato

Primo (la vista)

Risotto con i piselli "in verde" con ragù di capasanta

36 mesi - Vino spumante Brut Rosé - Azienda Agricola Marcato

Piatto di mezzo (l'olfatto)

Piccolo guanciaie di pasta phillo all'Asiago d'alpeggio ed erba cipollina con salsa di mele leggermente insaporita alla cannella.

Ferrata Chardonnay - Azienda Agricola Maculan

Secondo (il gusto)

La teoria del maialino

Tre bracioline di maialino (da carrè di maialino)

La prima con salsa acida di mirtilli freschi, la seconda con una salsa di mele al Calvados e la terza su una vinaigretta di senape con miele di castagno.

Merlot "Fra I Broli" 2012 - Azienda Agricola Piovene Porto Godi

Dessert (l'udito)

Sfoglia croccante con gelato allo zola naturale e composta di ciliegie al Porto

Il nostro arrivederci con:

Recioto Spumante di Gambellara - Azienda Agricola Zonin -

Caffè

Degustazione Grappa "Vera di Clinto" De.Co. e Anno Decimo Liquore Distilleria Schiavo

Acque Minerali San Pellegrino -

*La partecipazione prevede
un contributo associativo ad AIRC di € 90,00 a persona*

Si prega gentilmente di confermare la partecipazione N. verde: 800 905 127 - E-mail: info@studioadc.net