

RISTORANTE

laMontecchia

**Donne divine tra carne e vino
interpretate da Massimiliano**

**Mercoledì 3 novembre
ore 20,30**

in salotto

*Prosecco Superiore "Particella 68" Extra Dry Sorelle Bronca
Soave Classico 2009 Suavia
Garganega "Camporengo" 2009 Le Fraghe
Vespaiole "Vigna Riela" 2009 Firmino Miotti*

Crostino di pane integrale con lonzino affumicato, marmellata di pepi e porcini
Doppio brodo ristretto di anatra e manzo con crosta di parmigiano e mandarino.
Mini hamburger di campanello di manzo

a tavola

Carpaccio scottato di punta d'anca di manzo alle rape rosse e senape
Soave Classico "Le Rive" 2006 Suavia

Risotto con la pollanca in "tocio"
Bardolino 2009 Le Fraghe

Cotoletta di coppa di maiale con salsa emulsionata al curry, incenso e liquirizia.
Valpolicella Classico Superiore "Taso" 2006 Villabellini

Bondiole di S.Agata con purè di marroni tartufato e radicchio alla rosa.
Valpolicella Classico Superiore "Taso" 2006 Villabellini

Macedonia d'autunno con cioccolato bianco all'ylang-ylang e granita di mandarino
Breganze Torcolato 2005 Firmino Miotti

Le protagoniste

Tiziana Nogara di "Macelleria Nogara" di Sovizzo -VI

Bertilla Rizzi de "I Macellai di Vicenza"- VI

Stefania Brotto della "Macelleria Brotto" di Cassola -VI

Matilde Poggi - Az. Agricola Le Fraghe - Cavaion Veronese (VR)

Meri Tessari - Az. Agricola Suavia - Fittà di Soave (VR)

Franca Miotti Az. Firmino Miotti - Breganze (VI)

Antonella Bronca - Az. Agricola Sorelle Bronca - Colbertaldo di Vidor (TV)

Cecilia Trucchi - Az. Agricola Villa Bellini - S. Pietro in Cariano (VR)

Quota di partecipazione € 80,00 per persona

Per informazioni e prenotazioni:

Ristorante La Montecchia Tel. 049/8055323 – 345/3630378 – 348/2612644

montecchia@alajmo.it

www.alajmo.it

