



Cena di Gala

Passione Veneta '20 ^{3° edizione}

Formaggi DOP ed eccellenze venete in cucina
dal 28 febbraio al 1° marzo '20

Vicenza V.le L. Da Vinci 52 (ex Foro Boario)

Giovedì 27 febbraio '20 ore 20:00

INAUGURAZIONE ufficiale

Cena di Gala di Passione Veneta

Partner



Sponsor



Evento promosso da **ARAV**

Associazione Regionale Allevatori Veneto



Antipasto a buffet

L'aperitivo con i formaggi DOP

- Piave DOP - Lattebusche
- Grana Padano DOP - Caseificio Ponte di Barbarano
- Asiago DOP - Latterie Vicentine

Prosciutto Veneto DOP

con la giardiniera dei Colli Berici



Formaggi DOP in cucina

- Dadolata di formaggio Piave DOP spadellato con le rosole (germoglio di papavero) su polentina morbida
- Tegole al forno di Grana Padano DOP
- Asiago fresco DOP alla piastra

- Bacalà alla vicentina con Polenta in fetta
- Crostoni di pane saporito al Bacalà mantecato
- Bigoi coa sardea
- Zuppa del casaro con scaglie di Asiago Dop stagionato
- Battuta di carne Garronese Veneta
- Pane e pizza con i formaggi

Primo *servizio al tavolo*

- Risotto con il broccolo fiolaro di Creazzo al Grana Padano

Secondo

- Costata di manza Garronese veneta avvolta nel lardone con profumi di salvia e rosmarino cotta lentamente allo spiedo con polenta mais Marano croccante alla leccarda
Contorno Stampino di radicchio di campo e patatine saporite

- Sorbetto al limone

Dolce

- Sfoglia croccante su pere cotte in vin brulè con crema calda alle bacche di vaniglia

Vini

- “Corderie” Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Extra dry - Astoria Vini
- Bianco Superiore Colli Berici Doc 2018 - Casa Defrà
- Rosso Riserva Colli Berici Doc 2017 - Casa Defrà
- Fior d’Arancio DOCG Spumante



La Cena è curata dallo Chef Enzo Penacio - L'altroPenacio
e Massimo Andriolo - Trattoria dei Colli Berici

Costo a persona euro 40 Solo su prenotazione

Per prenotazioni ed informazioni

ARAV segreteria@arav.it Tel. 0444-396915



In collaborazione con:



Fornitura carne di Scottona ai cereali – La Garronese Veneta

Op Unicarve, Concessionaria SQNZOO – Sistema Qualità Nazionale Zootecnia

L'Asiago DOP ed il burro servito sono prodotti da **Latterie Vicentine**

Il Piave DOP, il mascarpone ed il sorbetto al limone sono prodotti da **Lattebusche**

Il Grana Padano DOP è prodotto dal **Caseificio Sociale Ponte di Barbarano**

L'Olio Extravergine di Oliva DOP del Garda è dei Frantoi Redoro



Evento organizzato da Guru Comunicazione

