



Passione Veneta '24

MANIFESTAZIONE REALIZZATA
NELL'AMBITO DI VICENZAGRI 2024
**Formaggi DOP ed eccellenze
venete in cucina**



Venerdì 1, Sabato 2, Domenica 3 Marzo 2024

Programma

Fiera di Vicenza - Padiglione 6 - Via dell'Oreficeria 16

IN COLLABORAZIONE CON:



Venerdì **1 marzo** 2024 ore 20,15

Cena di Gala con i formaggi DOP del Veneto ed Eccellenze in Cucina

Evento promosso da **ARAV**

Associazione Regionale Allevatori Veneto



Servizio a buffet - Selezione di prodotti del territorio

- Il Grana Padano Riserva e le caciotte alle erbe, al tartufo e al peperoncino del Caseificio di Barbarano Vicentino
- L'Asiago fresco Vacca Bruna e il Brenta selezione Oro delle Latterie Vicentine
- Il Piave Vecchio Dop selezione Oro e il Dolomiti Parco di Lattebusche
- La mozzarella della Latteria Soligo
- Tavolozza di affettati locali con la giardiniera in agrodolce fatta in casa
- Crostini al lardo e arancio, alla mousse di verdure e al baccalà mantecato e liquirizia

Servizio al tavolo

- Tartare battuta di Garronese Veneta con radicchio tardivo di Treviso alla senape antica e salsa al Piave Vecchio con cialda di Grana Padano Riserva
- Sformatino ai porcini su salsa al Piave Vecchio con cialda di Grana Padano Riserva (alternativa vegetariana solo su richiesta)

- Lasagna alla zucca e battuta di Garronese Veneta con chips di broccolo fiolaro di Creazzo Colle su specchio di Asiago Dop Vacca Bruna
- Pacote monograno Felicetti alla Casatella Latteria Soligo e crema di zucca con chips di broccolo fiolaro di Creazzo Colle (alternativa vegetariana solo su richiesta)
- Tortellini di Valeggio al burro e salvia con croccante di nocciole e julienne di Brenta Selezione Oro (serviti a passaggio)

- Tagliata di manzo con spuma di Casatella Latteria Soligo e patate e carciofi alla veneta
- Grana Padano Riserva fritto con gazpacho caldo, patate e carciofi alla veneta (alternativa vegetariana solo su richiesta)

- Semifreddo al pistacchio oppure ai lamponi con il Mascarpone della Latteria Soligo

- Acqua minerale naturale e frizzante
- Valpolicella Classico Superiore doc
- Lugana doc

Servizio a buffet

- Sorbetto della Latteria Lattebusche
- Crema al caffè della Latteria Soligo
- Caffè espresso

Costo a persona euro 50,00 Solo su prenotazione

Per prenotazioni ed informazioni

ARAV segreteria@arav.it Tel. 0444-396915

segreteria@apavi.it Tel. 0444-396926