



# Passione Veneta VentiVenticinque

## Il Salone della Zootecnia

Formaggi DOP ed eccellenze  
venete in cucina

Venerdì 28 Febbraio, Sabato 1, Domenica 2 Marzo 2025



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

IN COLLABORAZIONE CON:



Venerdì **28 febbraio** 2025 ore 20,15

## Cena di Gala

con i formaggi DOP del Veneto ed Eccellenze in Cucina

Evento promosso da ARAV

Associazione Regionale Allevatori Veneto



*Selezione di prodotti del territorio in centrotavola*

- Grana Padano Dop Riserva e le caciotte alle erbe, al tartufo e al peperoncino del Caseificio Sociale Ponte di Barbarano
- Asiago Dop Fresco Vacca Bruna e Brenta selezione Oro di Lattorie Vicentine
- Piave Vecchio Dop selezione Oro e Dolomiti del Parco di Lattebusche
- Confetture e mieli in abbinamento ai formaggi
- Mozzarella Tradizionale Stg di Lattoria di Soligo con alici e pomodori confit
- Crostini con la Casatella Trevigiana Dop di Lattoria di Soligo e lime

### *Servizio al tavolo*

- Sfoglia ripiena agli spinaci su spuma di Dolomiti del Parco di Lattebusche con prosciutto crudo di Parma e chips di zucca (su richiesta, alternativa vegetariana con solo chips di zucca)

\*\*\*\*

- Crespella all'Asiago Fresco Dop Vacca Bruna di Latterie Vicentine e radicchio tardivo di Treviso con crema di Grana Padano Dop Riserva del Caseificio Sociale Ponte di Barbarano
- Risotto delle badesse alla zucca e rosmarino mantecato al Brenta selezione Oro di Latterie Vicentine e burro di Latteria Soligo con polvere di liquirizia (servito a passaggio)

\*\*\*\*\*

- Sorbetto al limone e alla liquirizia di Lattebusche

\*\*\*\*\*

- Stratagliata di manzo Azove e tuorlo marinato, su crema di patata viola e peperone corno ripieno di ricotta aromatizzata al tartufo Scorzone dei Colli Berici
- Grana Padano Dop Riserva del Caseificio Sociale Ponte di Barbarano e salvia in tempura con tuorlo marinato, su crema di patata viola con peperone corno ripieno di ricotta aromatizzata al tartufo Scorzone dei Colli Berici (alternativa vegetariana solo su richiesta)

\*\*\*\*\*

- Crostoli e frittelle accompagnate dal cappuccino freddo (Crema al Caffè di Latteria Soligo e meringa all'Italiana)
- Acqua minerale naturale e frizzante
- Gambellara Doc Cantina dal Maso
- Cabernet Igt Cantina Dal Maso

### *Servizio a buffet*

- Caffè espresso

**Costo a persona euro 60,00**      Solo su prenotazione

Per prenotazioni ed informazioni

ARAV [segreteria@arav.it](mailto:segreteria@arav.it)      Tel. 0444-396915

[segreteria@apavi.it](mailto:segreteria@apavi.it)      Tel. 0444-396926

**MANIFESTAZIONE REALIZZATA NELL'AMBITO DI VICENZAGRI 2025**