

LA CUCINA,
I PIATTI
E I PRODOTTI
TIPICI DEL
VENETO.

OGNI REGIONE IN ITALIA
POSSIEDE UNA RICCHEZZA
CHE VOGLIAMO SVELARE.

OGGI VI
ACCOMPAGNEREMO
ALLA SCOPERTA
DEL PATRIMONIO
ENOGASTRONOMICO
DEL VENETO, FATTO DI
PASSIONE E TRADIZIONE.

BON VOYAGE



SHOW COOKING PESCE AZZURRO - MIPAAFT

CON GLI CHEF, 2 STELLE MICHELIN, MAURIZIO E SANDRO SERVA

- FILETTI DI ARINGA E MANDORLE AL PROFUMO DI LIMONE
- ROTOLINI DI PESCE SPATOLA AFFUMICATI AL ROSMARINO E LACCATI AL MIELE DI CIPOLLA ROSSA



I PRIMI

- LASAGNA CON RADICCHIO E NOCI
- PASTA E FASIOI
- RISI E BISI
- TIMBALLO DI POLENTA E FUNGHI DEL MONTELLO

I FORMAGGI

- ASIAGO DOP
- MONTASIO
- GRANA PADANO
- PROVOLONE VALPADANA
- TALEGGIO

CON CONFETTURE E MIELE



I SALUMI E I SECONDI

- SPECK DI SAPPADA
- SOPPRESSA VICENTINA
- PROSCIUTTO VENETO
- SALAME BELLUNESE
- FRICANDÒ
- POLLO ALLA PADOVANA
- BACCALÀ MANTECATO ALLA VENEZIANA



I CONTORNI

- RADICCHIO DI TREVISO ALLA GRIGLIA
- VERZA AFFOGATA
- CARCIOFI IN TEGAME
- FRITTATA DI ASPARAGI
- MELANZANE TRIFOLATE



IL PANE

- BIBANESI
- BOVOLO
- BIOVE
- ZOCCOLETTO



I DOLCI

- FREGOLOTTA
- MACAFAME
- BUSSOLÀ
- BIGNÈ ALLA CREMA PASTICCERA
- TIRAMISÙ



LA CANTINA

- CUVÉE BRUT - BOLLA
- SOAVE CLASSICO RÉTRO - BOLLA
- IL CALICE VALPOLICELLA CLASSICO - BOLLA
- BIRRA PERONI
- AMARO LUCANO

SI RINGRAZIANO:



LE ECCEDENZE ALIMENTARI SARANNO RECUPERATE E DISTRIBUITE
A FAVORE DEI MENO FORTUNATI GRAZIE A EQUOEVENTO ONLUS

