

Sapori di Anguillara

GIOVEDÌ 19 OTTOBRE - ORE 20.00

SERATA DI DEGUSTAZIONE ENOGASTRONOMICA

a cura degli Chef Adriano Bimbati e Davide Filipetto

MENU FISSO € 40,00 SU PRENOTAZIONE

Entrée

Vegan-burger di Patata Americana Dolce De.Co. e peperone arrostito, il pane alle olive nere e feccia d'olio EVO

Lecca - lecca di Patata Americana Dolce De.Co. cotta in osmosi di rapa rossa, polvere di bacon crispy

Saor di gallina padovana con brulé salata di Patata Americana Dolce De.Co.

Antipasti

Budino di tardivo, consistenze di Patata Americana Dolce De.Co., biscotto salato di zucca e semi tostati, Pecorino dell'Adige De.Co Stagionato dell'Azienda Morandi

Filetto di coniglio tonnato su Patata Americana Dolce De.Co. bruciata, la sua buccia soffiata e polvere di alici affumicate

Primo

Cannelloni di pasta al tarassaco, in farcia di Patata Americana Dolce De.Co. e brasato, sugo di carne, soffice di Misto Pecora dell'Adige De.Co. dell'Azienda Morandi e carciofi croccanti

Tortelli di pasta al malto d'orzo, ripieni di Patata Americana Dolce De.Co. e tamarindo, brodo chiarificato di porcini

Secondo

Petto di faraona con la pelle croccante, Patata Americana Dolce De.Co. e scalogni affumicati, estratto di pepe di sesuan

Pre - Dessert

Sorbetto agli agrumi e Patata Americana Dolce De.Co., bolloso di chinotto

Dessert

La Cassata di Anguillara (Ricotta Misto Pecora De.Co. dell'Azienda Morandi mantecata, canditi di Patata Americana Dolce De.Co., cremoso di cornioli al cioccolato bianco e vaniglia, pan di spagna all'olio e mais tostato)

Con il Caffè Crostatina con crema pasticcera agli albumi e di Patata Americana Dolce De.Co. caramellata

La cena sarà accompagnata dalla migliore selezione di Vini del Dominio di Bagnoli

PRENOTAZIONE ENTRO 7 OTTOBRE

telefonando al 331.8861038

o scrivendo a cenasaporianguillara@libero.it

DOMINIO DI
BAGNOLI
TENUTA DI PROPRIETA' BORLETTI



MILLE ANNI DI VITICOLTURA

Durante la Cena Evento una selezione dei migliori vini del Dominio di Bagnoli verranno illustrati dai nostri sommelier



20 e 21 OTTOBRE CENA

apertura cucine ore 19.00

22 OTTOBRE PRANZO E CENA

apertura cucine ore 12.00 e 19.00

GASTRONOMIA DELLA TRADIZIONE IN VILLA

Proposte culinarie con menu a scelta a base di Patata Americana

È gradita la prenotazione telefonando al 331.8861038

Primi piatti

Gnocchi di Patata Americana di Anguillara Veneta

Sugo zucchero e cannella / ragù / pomodoro / alla ladra

Bigoli

Sugo Patata Americana Rossa di Anguillara Veneta e Speck / ragù / pomodoro / alla ladra / boscaiola

Pasticcio di Patata Americana Rossa di Anguillara Veneta e Speck

Secondi piatti

Musso e polenta al cucchiaino

Salame ai ferri, coppa di maiale e polenta grigliata

Carrè al forno con Patate Americane e noci

Trippa alla parmigiana

Sarde in saor

Polenta al cucchiaino con funghi e scaglie di grana

Piatto di formaggi misti

Tris di salumi

Wurstel e patatine

Contorni

Patate fritte nostrane e Americane

Fagioli e cipolla

Funghi

Cipolline e peperoni in agrodolce

Patate stufate

Dolce

Torta di Patate Americane De.Co. di Anguillara Veneta

