



La notte magica
dei RISTORATORI PADOVANI
Cena di Gala

MENÙ

Gran Buffet di Benvenuto
tra tradizione e innovazione

Antipasto

Merluzzo su foglia croccante ai pistacchi, purea di fagioli dall'occhio,
capperi e Evo di Arquà Petrarca

Primi

Risotto alle zucchine e miele dei colli mantecato
alla crema cruda di basilico e limone

.....

Pasticcetto con ragù di corte e piselli di Baone

Secondo

Filetto di vitello con dadolata di pere e salsa all'asiago

Dessert

"Pazienza se non è Pazientina" con gelato

.....

Gran Buffet di frutta e dolcetti

.....

Degustazione Brodo di Giuggiole e Estregone dell'Az. Agr. Scarpon
Degustazione di grappe dell'Azienda Bonollo

Caffè Milani



*La notte magica
dei RISTORATORI PADOVANI*
Cena di Gala

DALLA CANTINA

Aperitivo

Rosè Veneto igt “Alba”
Az. Agr. Tenuta San Zibio

.....
Colli Euganei “Serprino” doc
Cantina Colli Euganei

.....
Colli Euganei “Serprino” doc
Az. Agr. Loreggian

.....
Prosecco Spumante Extra-Dry Millesimato doc
Az. Agr. Loreggian

Antipasto e Primi Piatti

Colli Euganei Fior d'Arancio docg “Fiore di Gaia”
Az. Agr. Borin Vini & Vigne

.....
Bianco Veneto igt “Cocai”
Az. Agr. Vignale di Cecilia

Secondo Piatto

Colli Euganei “Rosso Riserva” doc
Az. Agr. Vignalta

Dolce

Colli Euganei “Fior D'Arancio” docg
Az. Agr. Dotto Lidio