



# Slow Food®

## Montepulciano-Chiusi

*da Roberto, Taverna in Montisi*

PROPONGONO

### *Polenta e Sfissi Veneti*

*Cena veneta della bassa padovana abbinata ai vini dei Colli Euganei*

**Sabato 07 marzo** alle ore 20,15 ci incontreremo presso la **Taverna da Roberto in Montisi** per una cena alla scoperta delle tradizioni venete della bassa padovana proposte ed interpretate dal cuoco **Renzo Galeazzo**, titolare del Ristorante **Mulino Bianco** di Monselice e cultore di tradizioni culinarie regionali.

In sala il nostro "Virgilio" sarà **Sandro Zancanella**, titolare della **Fattoria Didattica "La Pignara"** di **Monselice**.

**Emanuele Calaòn**, titolare ed enologo dell'**Az.Agr. Bacco e Arianna di Vo' Euganeo** ci proporrà una selezione dei suoi vini, prodotti con uve da agricoltura biologica.

**I salumi** sono proposti dal **Salumificio Artigianale Cardin Giuseppe di Terrassa Padovana**.

Le verdure sono di **Agrimons-Orticoltori di Monselice**

Ecco il menù che vi verrà servito:

***Aperitivo di Benvenuto a base di Serprino frizzante Doc Colli Euganei***

*Antipasti*

POLENTA DI MAIS VIOLA  
COTECHINO CON FAGIOLI AL LARDO  
FEGATO ALLA VENEZIANA  
**Bacco e Arianna, Colli Euganei Igt Raboso 2007**

*Primi piatti*

RISOTTO DI CARNAROLI AL FRIULARO  
BIGOLI MORI ALLO STRACULO DI MAIALE  
**Bacco e Arianna, Colli Euganei Doc Cabernet 2007**

*Secondo piatto*

CARNE PASTISA' CON PISELLI  
E POLENTA DI MAIS MARANO  
**Bacco e Arianna, Colli Euganei Doc Rosso Riserva 2005**

*Dolce*

SBROCOLOSA ALLE MANDORLE  
**Bacco e Arianna, Veneto Igt "Incanto" Moscato Passito**

Durante la cena verranno servite le Tavele e Ciopete Biscotà (tipi di pan biscotto prodotti con le farine de La Pignara)

**La quota di partecipazione è fissata in 32 euro per i soci Slow Food e 35 euro per gli aspiranti tali.**

**Per informazioni e prenotazioni:**

**Alberto Baraldi (Fiduciario Montepulciano-Chiusi) 0578/239080 338/8088830**

**[slowfood.baraldi@virgilio.it](mailto:slowfood.baraldi@virgilio.it)**

**Da Roberto, Taverna in Montisi Tel . 0577/845159 [info@tavernamontisi.com](mailto:info@tavernamontisi.com)**