



Slow Food®

Montepulciano-Chiusi

DA ROBERTO, TAVERNA IN MONTISI

PROPONGONO

IL GIOCO DELL'OCA

Cena veneta della bassa padovana abbinata ai vini dei Colli Euganei

Sabato 08 marzo alle ore 19,45 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.

Sandro Zancanella, titolare della **Fattoria Didattica "La Pignara"** di Monselice ci guiderà nel percorso enogastronomico valorizzato dall'abbinamento con i vini proposti da **Viticoltori Riuniti dei Colli Euganei di Vo' Euganeo**.

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

I prodotti a base d'**Oca** sono dell'**Az. Littamè di S.Urbano (PD)**

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

Ecco il menù che vi verrà servito:

Aperitivo di benvenuto

BUFFET DI SALUMI DELL'AZ. CARDIN DI TERRASSA PADOVANA
Serprino frizzante Doc Colli Euganei

Per cominciare

ANTIPASTO CON PRODOTTI A BASE D'OCA DELL'AZ. LITTAME' DI S.URBANO
Colli Euganei Doc Chardonnay "Palazzo del Principe"

Primi piatti

RISOTTO AL RADICCHIO NOCI E FEGATO D'OCA
BIGOLI ALLA SALSICCIA
Colli Euganei Doc Cabernet "Paoni"

Secondo piatto

OCA BRASATA ALLE ERBE AROMATICHE
SU POLENTA DI MARANO E COTOGNATA "LA PIGNARA"
Colli Euganei Rosso Doc Riserva "Le Notti di Galileo"

e, chiudendo

FOCACCIA TRADIZIONALE DELLA BASSA PADOVANA
E PRODOTTI DOLCI, GIUGGIOLE E ROSOLIO FATTORIA DIDATTICA "LA PIGNARA"
Colli Euganei Doc, Moscato "Fior d'Arancio" Spumante

La quota di partecipazione è fissata in 32 euro per i soci Slow Food e 37 euro per gli aspiranti tali.

Per informazioni e prenotazioni:

Alberto Baraldi (Fiduciario Montepulciano-Chiusi) 0578/239080 338/8088830 slowfood.baraldi@virgilio.it

Da Roberto, Taverna in Montisi Tel. 0577/845159