



MONTEPULCIANO-CHIUSI
CRETE SENESI
SIENA

Da Roberto, Taverna in Montisi

PROPONGONO

EUGANEIDE

CENA VENETA DELLA BASSA PADOVANA CON I VINI DEI COLLI EUGANEI

Sabato 10 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 dell'Az.Agr. **omeodinamica La Pignara** di Monselice e **Giuseppe e Nicola Cardin**, titolari dell'omonimo **salumificio artigianale** di Terrassa Padovana ci guideranno nel percorso enogastronomico valorizzato dall'abbinamento con i **vini dei Colli Euganei** dell'Az.Vitivinicola **Facchin** di Vo' Euganeo, presentati da **Fernando Zanoni**, esperto assaggiatore Onav.

Ecco il menù che vi verrà servito:

Aperitivo di benvenuto

Serprino Doc Colli Euganei e bruschetta
con olio extravergine di oliva monovarietale di rasara dell'Az.Agr.La Pignara

Per cominciare

“SCHISSOTTO” (FOCACCIA SALATA PADOVANA)
CON SALUMI (SOPPRESSA E SALAME) DELL'AZ.AGR.CARDIN
Facchin, Chardonnay Doc Colli Euganei 2006

Primo piatto

RISOTTO AL RADICCHIO E FEGATINI DI POLLO
Facchin, Chardonnay barrique Doc Colli Euganei 2003
BIGOLI ALLA SALSICCIA
Facchin, Merlot Doc Colli Euganei Riserva 2002

Secondo piatto

GALLINA UBRIACA E POLENTA INTEGRALE DI MAIS MARANO
CON RADICCHIO LARDELLATO GRATINATO CON GRANA PADANO
Facchin, Cabernet Doc Colli Euganei Riserva 2001

e, chiudendo

PINZA PADOVANA O “SMEIASSA”
Facchin, Fior d'Arancio Doc Spumante

Seguirà assaggio di confettura di giuggiole e giuggiole sotto alcol, Az. Agr. Omeodinamica 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:

Alessandro Draghi (Fiduciario Crete Senesi) tel. 0577/704791 335/6925720 e-mail : alessandro.draghi@slowfoodcrete.it

Alberto Baraldi (Fiduciario Montepulciano-Chiusi) 0578 239080 – 338 8088830 e-mail : slowfood.baraldi@virgilio.it

Marco Bechi (Fiduciario Siena) 339/4977937 e-mail: slowfoodsiena@email.it

Taverna in Montisi, da Roberto tel. 0577/845159