GIOVEDÌ 1 OTTOBRE

il Gran Galà della Transumanza

*terza edizione - **ore 20:00***

il Menù

Aperitivo di benvenuto:

Rosa di Sera Extra Dry
e Succo di Mela bio di Nogarole Vicentino

Polenta condita della transumanza di Mais Marano DeCo
Crocchette di patate agli asparagi verdi
Palline di mais marano agli asparagi verdi e pepe rosa
Trionfo di formaggi vicentini (Castelgrotta DeCo, Asiago Stagionato DOP 4/6 mesi, Brenta stagionato, Bastardo del Grappa, Morlacco, Grana Padano DOP Riserva)
con mieli del territorio della Destra Brenta e dell'Altopiano di Asiago

Antipasto al tavolo

Polenta condita della transumanza di Mais Marano DeCo
al Castelgrotta DeCo e Pan di Formaggio
Carne secca di Lusiana
Sopressa Vicentina DOP
Vino: Pinot Grigio superiore "Savardo" DOC Breganze

Prime portate

Fettuccine ai funghi porcini, zafferano e panna di malga
e scagliette di Asiago stravecchio
Sartù di riso di Grumolo delle Abbadesse
con salsa di Castelgrotta DeCo e rucola
Vino: Vespaiolo superiore "Savardo" DOC Breganze

Seconde portate

Brasato di sorana al sedano di Rubbio DeCo
Sformato di patate di Rotzo DeCo e Zucca in saòr
Vino: Cabernet Doc Breganze "Le Colline di San Giorgio"

Dessert

Torta settembrina della transumanza
Dolce Macaco
Vini: Torcolato Riserva DOC Bosco Grande
e Dolce "Le Colline di San Giorgio"

Grappe e distillati

Della rinomata distilleria Poli
Grappa Bassano 24 Carati
Vaca Mora Amaro Veneto
Elisir Prugna
Elisir Limone

Caffè

Del mercato equo e solidale