

Gran Galà la Transu-magna

**MARTEDÌ 26
SETTEMBRE - ORE 20.00**

presso la fattoria "Corte Pagiusco"
via Chiesa nord 5, Bressanvido VI



La TRANSU-MAGNA è la cena di gala dedicata a uno dei riti più celebri della tradizione contadina: la transumanza delle mandrie dai pascoli d'alta quota alle stalle della pianura, al termine del periodo estivo. I sapori di una volta, legati al mondo della pastorizia e delle corti contadine, riecheggiano nel menu della serata e richiamano il mangiare semplice e genuino di una volta.

La cena di gala si tiene all'apertura del **FESTIVAL DELL'AGRICOLTURA**, popolare rassegna che si tiene a Bressanvido ogni anno a fine settembre. Collaboreranno all'iniziativa i Ristoratori Confartigianato che realizzeranno il menu, nella suggestiva cornice di Corte Pagiusco a Bressanvido.

ISCRIZIONI ALLA CENA DI GALA

fino ad esaurimento dei posti disponibili

Ci si prenota alla cena di gala mediante registrazione e pagamento anticipato

di € 45,00/cad. on line al sito

www.transumagna.eventbrite.it

Oppure, contattando direttamente la Pro loco

Bressanvido (info@prolocobressanvido.it)

cell. 333 3955441 - 348 8632726).

NOTA BENE

> I tavoli sono da 10 o da 11 posti

> promozione per gruppi: per ogni 10 paganti, l'undicesimo è gratis

PARTNERS UFFICIALI



genuini come noi



CON IL SUPPORTO DI

Associazione Riscoltori
di Grumolo delle Abbadesse

il Menù

Gli antipasti dell'alpeggio

Trippe alla vicentina

Finissimo carpaccio di lingua con la sua salsa

Cervella dorata

Zuppetta di malga con tartare di funghi e crostino saporito

Salame brasato nella ricotta al profumo di rosmarino

Frittelle di polenta e Castelgrotta

Spiedino di Mezzano, miele d'acacia e noci

Spuma di fegato di Sorana al Torcolato

su crostino di polenta biancoperla croccante

Prima portata

Sua Altezza "il piatto della transumanza"

*Asagne alla Mescola tirate al momento,
con ragù di sorana e rape rosse*

Seconda portata

*Riso Carnaroli di Grumolo delle Abbadesse alla casara con scaglie
di Grana Dop 20 mesi e dadolata di porcini al Vespaio*

Terza portata

Spiedo di costata di mucca da latte

Polenta di Marano alla leccarda con funghi sanguinelli ripieni

Dulcis in fundo

La Putana sullo zabaione al Clinto

I sugoli anca da portar casa

Selezione di Vini

-Cantina Beato Bartolomeo da Breganze-

Spumante Rosa di sera Extra Dry

Pinot Grigio superiore "Savardo" Doc

Cabernet Doc Bosco Grande

Torcolato Classico Doc

Dolce Colline di San Giorgio

Caffè

Grappe e distillati della rinomata distilleria Poli