

Evento enogastronomico: "Radicchio, fagioli & Val D'Oca 2

Proposte dai Soci - 26 Marzo 2017

Domenica 26 marzo, alle ore 10.00, Val D'Oca è lieta di proporvi un nuovo delizioso evento enogastronomico: 'Radicchio, fagioli & Val D'Oca'.

Menù a cura dello Chef Giuseppe Agostini - Locanda al Cappello, Mel (BL)

Aperitivo in piedi

Degustazione di fagioli della Val Belluna e radicchi di Treviso
Spuma di fagioli e Casatella su pan di farro
Pastin al radicchio e crema di fagioli su medaglione di polenta Sponcio
Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG "Etichetta Bianca" - Extra Dry

In sala:

Antipasto

Filetto di trota del Piave affumicata con crema di Gialet e insalata di Verdon e fiori
Spumante Rosato "Punto Rosa" Millesimato - Brut

Primo piatto

Lunette di radicchio di Castelfranco su crema di fagioli di Lamon IGP
Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG "Millesimato" - Extra Dry

Secondo

Tagliata di anitra alla Monarda su radicchio tardivo di Treviso al cumino e fagioli Mama
Royal Saint Emilion - Appellation Saint Emilion

Dessert

Tortino di radicchio e nocciole con crema di fagioli Bonei
Torta di noci caramellate
Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG "Uvaggio Storico" - Dry

Caffè e distillato "Bell'Uva" Val D'Oca

Costo di partecipazione 38,00 euro a persona

Il pagamento dovrà avvenire mezzo bonifico bancario entro il 20 Marzo 2017 (fino ad esaurimento posti) .

Dove:

Val D'Oca

Via San Giovanni, 45

Valdobbiadene, TV

Info:

e-commerce@valdoca.com

www.valdoca.com

Strada del Prosecco e Vini dei Colli Conegliano Valdobbiadene

Via Roma, 7 Villa Brandolini

31053 Pieve di Soligo (TV)

Tel.: (+39) 0423 974 019 Fax: (+39) 0423 974 019

www.coneglianovaldobbiadene.it