

Le Serate Goderecce della Trattoria

MERCOLEDI 29 LUGLIO ore 20.00 – 23.00 CENA DEGUSTAZIONE

LA CENA DELLE STELLE NEL NOSTRO DEHOR

La Strada del PROSECCO E LA PEZZATA ROSSA

Aperibenvenuto

APEROL SPRITZ

MENÙ

ANTIPASTI

Crudo di Maialino Euganeo DOP - Capocollo e Salame di Belluno

Polenta e fonduta di Asiago

La Punta ripiena alla veneta servita fredda su letto d'insalata

I CICHETTI

IL GORGONZOLA AFFINATO NELLE VINACCE DI AMARONE

IL BACCALÀ SU CROSTONE DI PANE

LA POLPETTA DELLA NONNA MARIA

MOZZARELLA IN CARROZZA

POLPETTE DI MELANZANE

MESI VIVI

Uova sode e acciughe da Galline Padovane

La nostra Verdura in agrodolce

Vini abbinati :- PROSECCO DOCG BRUT (bottiglia in tavola)

Primo piatto

Risotto al radicchio rosso

riduzione di Amarone e crema di Toma del Piave

Vini abbinati :- PROSECCO DOCG EXTRA BRUT (bottiglia in tavola)

Secondo piatto

LA COSTATA DI PEZZATA ROSSA

(65 gg di Frollatura)

SU BRACERE ROVENTE CON PATATE CROCCANTI

Vini abbinati :- PROSECCO DOCG CARTIZZE (bottiglia in tavola)

DOLCE

IL TIRAMISU DEL GIORGIO

CAFFE

TRATTORIA FALCONI

di

Giorgio e Marco Falconi Chef e Sommelier Professionisti

Via Valbona – Ponteranica Tel.035 572236

Oppure Cel 3494131424 Marco

mail - parlandodivino@live.com

mail - trattoria.falconi@inwind.it

Orari serate: 20:00 – 23:00 - MASSIMO 60 PERSONE

COSTO SERATA 60,00 EURO TUTTOCOMPRESO