

Incanto di bosco: funghi, tartufo e vini

Un'elegante serata a tema funghi e tartufo che abbina vini di Ca'dei Frati e cena con sax jazz in due location speciali e uniche sul lago di Garda

23 Novembre 2024

Menù della serata

Benvenuto

Brodetto caldo ai profumi sottobosco con cialda croccante di barbabietola rossa

Antipasto

Sformatino di polenta gialla, ricotta di capra e Finferli, salsa di Parmigiano, polvere di Finferli e mini ciccioli di pancetta delle colline Moreniche (abbinato con Pratto)

Primo

Risotto Acquerello incontra sua maestà Boletus Edulis, il porcino autunnale, con crema di patate allo zafferano di Pozzolengo (abbinato con Brolettino)

Secondo

Maialino cotto in CBT, salsa di Ronchedone, mela e tartufo Unginato su cavolo nero spadellato (abbinato con Ronchedone)

Dolce a sorpresa del Pasticcere Manuel Pedrali (abbinato con passito Tre Filer)