

# *“Legami di Legumi” tra legumi, calici e melodie: la magia di una sera a Sirmione*

*Un viaggio sensoriale tra i vini di Ca' dei Frati e un menù in abbinamento,  
dove i legumi saranno protagonisti. Una passeggiata in cantina a porte chiuse  
e una cena al suono di un sax pop sul lago di Garda.*

*22 novembre 2025*

## **Menù della serata**

Humus di soia gialla e pane croccante

Zuppetta ai tre fagioli con cavolo nero e verza, ristretto di Ronchedone

Risotto di Carnaroli con lenticchie rosse e cotechino arrostito

Passatina di ceci con ombrina cotta sulla pelle, fermentato di verdure e  
spezie, clorofilla di cime di rapa

Dolce sorpresa finale del nostro Maestro Pasticcere Manuel Pedrali - abbinato  
al passito Tre Filer

Tutti i piatti possono essere realizzati anche per vegetariani con preavviso di almeno 10 giorni, avvisandoci  
alla mail: [mariachiara@cadeifrati.it](mailto:mariachiara@cadeifrati.it).