

[07] martedì 19 ottobre 2010; ore 20.30

Osteria AL DUCA

via Arche Scaligere, 2 - 37121 Verona
045.594474 - fax 0039.045.8009177



Polenta con funghi, lardo e fasoi

Bigoli con ragù d'asino
Pennette alla Romeo

Spadellata di cavallo con contorni di stagione
(oppure, a richiesta) Bogoni con crema di mais

Semifreddo di Giuletta con salsa al cioccolato

acqua, vini del territorio, caffè e Grappa Marzadro

26,00 euro (all inclusive)

[08] sabato 13 novembre 2010; ore 20.00

Locanda VIAVERDE

via Verde, 1 - 37030 VELO VERONESE (VR)
045.6519031 - www.viaverdelessinia.com



serata organizzata dal Consorzio PRO LOCO DELLA LESSINIA

Flan di Monte veronese con selezione di mostarde
Vitellone marinato con formaggio di malga e tartufo

Bigoli con cinghiale; Risotto con funghi e caciotta

Capriolo con polenta e contorni di stagione

Tortino di pere e cioccolato su letto di zabaione

acqua, vini del territorio, caffè e Grappa Marzadro

30,00 euro (all inclusive)

INFORMAZIONI e PRENOTAZIONI

La rassegna, è aperta a tutti coloro che desiderano riscoprire i sapori tipici delle terre scaligere. E' possibile partecipare ad una, due, tre ...o anche tutte le serate; da soli, in coppia o con un gruppo di amici. **POSTI LIMITATI e PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA, DA EFFETTUARSI TELEFONANDO AI RISTORANTI**

media partner



con il patrocinio di



a cena con gli scaligeri

rassegna enogastronomica alla riscoperta dei sapori tipici organizzata dalla Pro Loco di Verona, con il contributo di



4° edizione. anno 2010

[01] martedì 26 gennaio 2010; ore 20.00

Segrete di PORTA PALIO

corso Porta Palio, 1 - 37122 Verona
348.2326865 - www.portapalio.it



Polenta con soppressa, formaggi e funghi della Lessinia

Pasta e Fasoi con delicati crostini di pane
Risotto al Tastasal con scaglie di Monte Veronese

Cunel in umido con verdure grigliate e patate al forno
Tagliere con formaggi di territorio e gelatine di frutta

Sbrisolona con Recioto della Valpolicella

acqua, vini del territorio, caffè e Grappa Marzadro

26,00 euro (all inclusive)

LE PRENOTAZIONI SI EFFETTUANO TELEFONANDO AI RISTORANTI

[02] martedì 23 febbraio 2010; ore 20.00

Trattoria AL BERSAGLIERE

via Dietro Pallone, 1 - 37121 Verona (VR)
045.8004824 - www.trattoriaalbersagliere.it

Tortino di radicchio rosso su letto di Monte Veronese
Filetto di maialino marinato

Gnocchi sbatui con formaggio di malga
Nobile Risotto con punte di asparago

Baccalà con polenta

Diplomatico con creme caramelle

acqua, vini del territorio, caffè e Grappa Marzadro

32,00 euro (all inclusive)

[03] sabato 20 marzo 2010; ore 20.30

EXCALIBUR ristolub

stradone A. Provolo, 24 - 37123 Verona
392.6325068 - www.excaliburclub.net



Crema di mais con funghi e formaggi cimbri
strudel di radicchio rosso e carne salà

Maccheroncini con salsiccia e ricotta affumicata
Crespelle con funghi della Lessinia

Brasato all'Amarone della Valpolicella
con misticanza di verdure grigliate

Tiramisu e Salame di Cioccolato con panna

acqua, vini del territorio, caffè e Grappa Marzadro

...e dopocena, SI BALLA 26,00 euro (all inclusive)

[04] martedì 20 aprile 2010; ore 20.00

Ristorante GREPPIA

vicolo Samaritana, 3 - 37121 Verona
045.8004577 - ristorantegreppia.it



Sfilacci di cavallo con rucola e grana

Taiadele coi fegadini; Tortelloni di zucca

Carrello di carni bollite con pearà
cren, salsa verde e contorni di stagione

tavolozza con Torta ai formaggi
Torta di mele e Crema di mascarpone

acqua, vini del territorio, caffè e Grappa Marzadro

40,00 euro (all inclusive)

[05] martedì 18 maggio 2010; ore 20.00

Trattoria AL CALMIERE

piazza S. Zeno, 10 - 37123 Verona
045.8030765 - www.calmiere.com



Prosciutto Crudo nostrano con mostarde

Tortellini di Valeggio con burro fuso
Bigoli ai 3 sughi (pomodoro ragu piselli)

Tagliata di manzo in cesto di Grana Padano

Fogassin alla brace con Gelato al Recioto

acqua, vini del territorio, caffè e Grappa Marzadro

35,00 euro (all inclusive)

[06] martedì 15 giugno 2010; ore 20.00

Ristorante RE TEODORICO

piazzale Castel S. Pietro, 1 - 37129 Verona
0458349990 - www.ristorantereteodorico.com



SERATA con l'OLIO EXTRA VERGINE della TENUTA FONTANARA

Mantecato di salmerino e baccalà con gelatina all'olio

Cannolo di sfoglia ripieno con polpa di olive e Monte Veronese
Pasta e Fagioli con panzanella di pane e Lavarello del Garda

Lombata di vitello marezzato della Lessinia
con crema di olive e tortino di peperoni

Gelato con mandarini rivestiti al cioccolato

acqua, vini del territorio, caffè e Grappa Marzadro

50,00 euro (all inclusive)