

Ristorante LEONE D'ORO

via Camacici, 8/a - 37057 S. Giovanni Lupatoto (VR)

Sarde in saor e Baccalà alla veronese con polenta

Bigoli con sardelle del Garda

Risotto verde con tinca

Filetto di trota alla Gardesana, con capperi e acciughe

Cialda soffice con mele di Zevio, Calvados e panna montata
vini ad ogni portata, acqua, caffè e digestivo

martedì 8 aprile 2008 (40,00 euro)

Trattoria DA ROPETON

via Fontana del Ferro, 1 - 37129 VERONA

Polenta brustolà con affettati misti e carne salà

Penne del Ropeton

Galletto nostrano alla brace con patate
Grigliata di carne con contorni dell'orto

Tiramisù

vini ad ogni portata, acqua, caffè e digestivo

martedì 29 aprile 2008 (25,00 euro)

Ristorante RE TEODORICO

piazzale Castel San Pietro - 37129 VERONA

Frico di formaggi di malga con spuma di asparagi,
petto di quaglia e caramello di Recioto della Valpolicella

Ravioli di asparagine selvatiche
con bocconcini di cavallo speziati al finocchietto

Guanciola di vitello brasata al Soave su caponata di verdure

Formaggi del territorio con gelatine di frutta e pani caldi

Tortino caldo di Zaleti con crema vaniglia al Recioto bianco
vini ad ogni portata, acqua, caffè e digestivo

martedì 13 maggio 2008 (55,00 euro)

INFORMAZIONI e PRENOTAZIONI

La rassegna, organizzata dalla Pro Loco di Verona, 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**

INFORMAZIONI mail: proloco@verona.net tel/sms: 347.2544646

PRENOTAZIONI WWW.VERONA.NET/SCALIGERI (con bonifico o postepay)

- **AGENZIA VIA661 FLY and GO:** via Lussemburgo, 1 (VR) - 045.502655

- **COMITATO PROVINCIALE PRO LOCO:** via Golino, 63 (VR) - 045.503520

per prenotare è richiesto un acconto di 10 euro a persona, per ogni cena i vini degustati durante tutte le serate, sono offerti dalle STRADE del VINO



a cena con gli scaligeri

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



Ristorante 12 APOSTOLI

vicolo Corticella San marco, 3 - 37121 Verona

Terrina di Radicchio Rosso gratinata al forno

Pasta e Fasoi - Pasticcio alla Scaligera
Tortelli alla ricotta con sugo di sedano e salsiccia

Vitello alla Lessinia con porcini, monte veronese e tartufo

Pandoro allo zabaglione e amaretto
vini ad ogni portata, acqua, caffè e digestivo

martedì 23 ottobre 2007 (55,00 euro)

Trattoria DAL GAL

via Don Segala, 39/b - 37139 VERONA

salumi veronesi, giardiniera fatta in casa, verdure pastellate
cupola di gorgonzola e mascarpone, involtini di radicchio

Risotto con tastasal e monte veronese
Gnocchi con verde di malga e rucola

Stinco di vitello con peara e contorni misti

Torta mimosa al fior d'arancio
vini ad ogni portata, acqua, caffè e digestivo

martedì 6 novembre 2007 (35,00 euro)

RistoClub LA SCALA

via Provolo, 24 - 37122 VERONA

Lucio in saor su letto di polenta
Spumone di Lavarello marinato

Maltagliati con Trota pomodorini e basilico
Risotto "sapori e colori del Garda"

Carpione di Malcesine, in crosta di sfoglia

Sfogliata del castello di Brenzone
vini ad ogni portata, acqua, caffè e digestivo

martedì 20 novembre 2007 (30,00 euro)

Trattoria AL CALMIERE

piazza San Zeno, 10 - 37123 VERONA

Polenta abbrustolita con lardo e sopressa

Bigoli all'anatra
Pasticcio di radicchio rosso veronese

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

Pandoro con il cioccolato
vini ad ogni portata, acqua, caffè e digestivo

martedì 4 dicembre 2007 (35,00 euro)

Trattoria PAPA e CICIA

via Seminario, 4/a - 37129 VERONA

Strudel di radicchio con formaggio Cimbri
Crema di mais con tastasal e castagne

Maccheroncini con Salsiccia e Ricotta affumicata
Crespelle con funghi della Lessinia

Maiale al forno con demi-glace e contorni di stagione

Grantorta con cioccolato e pere
vini ad ogni portata, acqua, caffè e digestivo

martedì 15 gennaio 2008 (27,00 euro)

Ristorante TRE CORONE

piazza Brà, 16 - 37129 VERONA

Sformatino di zucca su crema di Monte veronese fresco
Quagliette glassate al Recioto con sorbetto olio e sedano

Raviolo in farcia di Radicchio veronese su purea di mele verdi
Risotto ai fegatini di pollo ed erbe fini

Carrè d'Agnello con salsa all'Amarone e cime di rapa

Frittelle di mele e Galani
I tre cioccolati "Cangrande della Scala"

vini ad ogni portata, acqua, caffè e digestivo

martedì 29 gennaio 2008 (55,00 euro)

Trattoria AL BERSAGLIERE

via Dietro Pallone, 21 - 37121 VERONA

Filetto di maialino marinato

Gnocchi "sbatui" con formaggio di malga
Risotto con Durello brut e grappa di Recioto

Baccalà con polentina

Dolce Diplomatico
vini ad ogni portata, acqua, caffè e digestivo

martedì 19 febbraio 2008 (30,00 euro)

Osteria AL DUCA

via Arche Scaligere, 2 - 37121 VERONA

Polenta con funghi, lardo e fasoi

Bigoli con ragù d'asino
Pennette alla Romeo

Pastissada de Caval e contorni di stagione

Salame di cioccolato
vini ad ogni portata, acqua, caffè e digestivo

martedì 4 marzo 2008 (25,00 euro)

Ristorante LA GREPPIA

via Provolo, 24 - 37122 VERONA

Sfilacci di cavallo con rucola e grana
Melanzane alla parmigiana

Gnocchi di patate al radicchio rosso e mascarpone
Tortelloni di zucca

Brasato all'amarone con polenta e contorni di stagione

Torta mele, torta ai formaggi e crema di mascarpone
vini ad ogni portata, acqua, caffè e digestivo

martedì 18 marzo 2008 (40,00 euro)