



WWW.VERONA.NET

LE SENSAZIONI DI UN TEMPO ANDATO

Giunta alla sesta edizione, la rassegna enogastronomica A Cena con gli Scaligeri è promossa dal website VERONA.NET e dalla Pro Loco di Verona col patrocinio

del Comune di Verona e della Regione Veneto, con il contributo di Cantina Valpantena, Paganotto Caffè e Distilleria Marzadro. Lo scopo è quello di favorire la riscoperta delle memorie culinarie e dei sapori tipici delle terre scaligere; vini e piatti tipici in primis ma anche i prodotti del territorio, proposti secondo le personali interpretazioni dei ristoratori coinvolti. In un'epoca di globalizzazione in cui la cucina etnica è diventata un must irrinunciabile ed il fast food una esigenza, la rassegna si rivolge a veronesi e turisti proponendo loro il gusto della tranquillità e della semplicità, con sapori e abbinamenti destinati a risvegliare le sensazioni di un tempo andato.

Una riscoperta enogastronomica che passa attraverso i prodotti più tipici della zona: dagli antipasti con polenta, soppressa e formaggi di monte ai risotti e alle paste fatte in casa, dai tagli di carne bolliti con la pearà alla pastissada de caval, dai radeci e verdure dell'orto sino ai dolci della tradizione, senza dimenticare l'ottima produzione vitivinicola che le terre scaligere sanno esprimere. Il programma di quest'anno prevede otto cene degustazione, organizzate in altrettanti ristoranti, trattorie ed osterie della città. Serate conviviali, dove i piatti vengono presentati dal padrone di casa ed i vini dal loro produttore; assaporando quello stare a tavola in compagnia che è tipico delle nostre genti, senza troppo badare all'orologio ed al colore della cravatta. Proposte ad un prezzo promozionale, compreso tra i 28 e i 40 euro con degustazione di vini inclusa, le cene della rassegna sono sempre state un grande successo, risultando solitamente esaurite già in prenotazione e con un largo anticipo.

Nel corso delle sue varie edizioni la rassegna ha visitato i migliori locali della città, avendo come ospiti numerosi personaggi illustri del mondo politico, imprenditoriale, sportivo, accademico e giornalistico di Verona. Speriamo che anche quest'anno il programma sia di Vostro gradimento e che decidiate di trascorrere qualche serata con noi.

GIAMPAOLO BESCHIN (direttore VERONA.NET)

CANTINA Valpantena

Quinto: via Colonia Orfani di Guerra, 5/b
San Giovanni Lupatoto: via Garofoli, 207
Verona (Borgo Milano): viale Manzoni, 11
Lazise: via Antonio Della Scala, 10
Buttapietra: via Provinciale Sud, 2

PUNTI VENDITA



via Villafontana 309/A - 37050 Oppeano (VR)
www.paganottocaffe.it - infoline 045.7145172

media partners

SPORTDI+ MAGAZINE

VR VERONA.NET
THE NUMBER ONE INTERNET SITE FOR VERONA

MEDIAPRINT



con il patrocinio di
Comune di Verona



CONTRIBUTO
REGIONE DEL VENETO

a cena con gli scaligeri

rassegna enogastronomica alla riscoperta dei sapori tipici veronesi, organizzata da Associazione Zero45 e Verona.NET

VR VERONA.NET
THE NUMBER ONE INTERNET SITE FOR VERONA

RI-SCOPRIRE VERONA 2018



DISTILLERIA MARZADRO

Grappa dal 1949

Visita il cuore della distilleria...
Besuchen Sie das Herz der Brennerei...
Visit the heart of the distillery...

Potrai conoscere le diverse fasi della
distillazione e apprezzare le nostre Grappe e
liquori, attraverso una degustazione guidata.

Durch eine geführte Verkostung werden Sie
die verschiedenen Phasen der Brennerei lernen
und unsere Liköre und Spirituosen schätzen.

You'll have a chance to learn about the
various distillation stages and appreciate our
Grappas and liquors through guided tasting.

Info & Reserve
T. +39 0464 304554
distilleria@marzadro.it

Distilleria Marzadro
Nogaredo (Trento)
www.marzadro.it



INFORMAZIONI e PRENOTAZIONI

La rassegna enogastronomica 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 amici. POSTI LIMITATI e PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA, TELEFONANDO AI RISTORANTI Info e aggiornamenti su WWW.VERONA.NET e www.facebook.com/verona.net

LE PRENOTAZIONI SI EFFETTUANO TELEFONANDO AI RISTORANTI



martedì 2 ottobre 2018; 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 e caffè Paganotto

40,00 euro (all inclusive)

martedì 9 ottobre 2018; ore 20.00

Osteria VERONA ANTICA

via Sottoriva 10/a - 37121 Verona
045.8004124 - osteriaveronaantica.it



Polenta carbonera con sopressa veronese e lardo

Risotto con vino Durello e formaggio di malga stagionato

Pasta casereccia con Tastasal, porri e ricotta affumicata

Bocconcini di vitello al Soave con patate e polenta di Storo

Torta di ricotta al cucchiaino con composta di mirtilli

acqua, vini del territorio e caffè Paganotto

35,00 euro (all inclusive)

mercoledì 24 ottobre 2018; ore 20.00

Osteria Pestrino

via Del Pestrino 13 - 37134 Verona
045.2020701 - www.verona.net/pestrino



Polenta brustolà con sopressa e funghi della Lessinia

Risotto al radicchio rosso e scaglie di Monte Veronese
Maccheroncini con ragu d'anatra

Cappello del Prete brasato nel Valpolicella accompagnato
da zucchine grigliate e mistanza di verdure al vapore

Semifreddo agli amaretti e Salame di cioccolato

acqua, vini del territorio e caffè Paganotto

28,00 euro (all inclusive)

martedì 30 ottobre 2018; ore 20.00

Le cantine DE L'ARENA

piazzetta Scalette Rubiani 1 - 37121 Verona
045.8032849 - www.lecantine-arena.com



Insalatina tiepida di Gallina Grisa "confit" su tortino
di Verza moretta con macedonia di pinoli ed uvetta

Tortelloni ripieni ai porcini
con Tastasal e Monte ubriaco

Pastisada de Caval con polentina morbida

Gelato al Recioto della Valpolicella con caramello salato

acqua, vini del territorio e caffè Paganotto

38,00 euro (all inclusive)



martedì 13 novembre 2018; ore 20.00

Trattoria LA MOLINARA

piazzetta Ottolini 4 - 37121 Verona
045.595681 - www.verona.net/molinara

Sformatino di Monte Veronese e radicchio rosso

Gnocchi di patate con sugo al pomodoro e basilico

Bigoli con ragu di cinghiale e formaggio cimbro

Brasato all'Amarone con polenta e verdure grigliate

Ciocolatissimo di Giulietta e Romeo dal cuore fondente

acqua, vini del territorio e caffè Paganotto

35,00 euro (all inclusive)

martedì 20 novembre 2018; ore 20.00



AMO BISTROT

vicoletto Due Mori 5 - 37121 Verona
045.8069146 - www.amobistrot.it

Baccalà mantecato con polenta frita e cipolla

Bigoli al ragu di cavallo con formaggio
Monte Veronese e profumo di limone

Guancia brasata con purè alla barbabietola e pepe all'arancio

Torta di Mele con salsa alla vaniglia e frutti rossi

acqua, vini del territorio e caffè Paganotto

40,00 euro (all inclusive)

martedì 4 dicembre 2018; ore 20.00

Ristorante AL CALMIERE

piazza San Zeno 10 - 37123 Verona
045.8030765 - www.calmiere.com



Polenta alla griglia con lardo al rosmarino e sopressa

Tortellini di Valeggio con burro fuso e salvia

Carrello delle carni bollite miste con pearà, cren e salsa verde
manzo, testina di vitello, prosciutto di Praga, lingua, codeghin

Pandoro di Verona con cioccolato caldo

acqua, vini del territorio e caffè Paganotto

35,00 euro (all inclusive)

martedì 11 dicembre 2018; ore 20.00

SAN MATTEO CHURCH

vicolo San Matteo 1 - 37121 Verona
045.8004538 - www.smatteo.it



Millefoglie di melanzane con mozzarella e ristretto di pomodoro

Maccheroncini freschi all'uovo con stracotto di Musso

Risotto al Tastasal con zafferano e rosmarino

Tagliata di Maialino con pure di castagne e funghi porcini

Sfoglia farcita con crema chantilly e croccante al pistacchio

acqua, vini del territorio e caffè Paganotto

38,00 euro (all inclusive)