



www.verona.net/cenescaligere

LE SENSAZIONI DI UN TEMPO ANDATO

Giunta alla ottava edizione, la rassegna enogastronomica A Cena con gli Scaligeri è un viaggio per riscoprire le memorie culinarie e i sapori delle terre scaligere.

Piatti tipici in primis ma anche vini e prodotti del territorio, che vengono proposti secondo le personali interpretazioni dei ristoratori coinvolti. In quest'anno così particolare, la rassegna ha modificato quello che era il suo tradizionale format. Per evitare assembramenti non ci sarà una singola serata in un ristorante, ma un menu speciale proposto ad un prezzo promozionale per una intera settimana.

Il menu realizzato da ogni ristorante, con piatti e prodotti tipici, potrà essere prenotato in una qualunque sera della settimana ad un prezzo molto conveniente. Antipasti, bis di primi, secondi, contorni e dolci. I vini e bevande sono esclusi dal menu e possono essere scelti al momento. Evento promosso da Verona.NET con il patrocinio del Comune di Verona ed il contributo della Regione del Veneto.

Le prenotazioni si effettuano telefonando direttamente ai ristoranti.

GIAMPAOLO BESCHIN (direttore VERONA.NET)

official partners

DISTILLERIA MARZADRO

Grappa dal 1949

CANTINA Valpantena



VERONA.NET

THE NUMBER ONE INTERNET SITE FOR VERONA

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.

DISTILLERIA MARZADRO
Grappa dal 1949

Nogaredo (Trento)
www.marzadro.it

Info & Reserve
T. +39 0464 304554
distilleria@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 a una, due, tre o anche tutte le cene; da soli, in coppia o con amici. **POSTI LIMITATI e PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA TELEFONANDO AI RISTORANTI**
Info su www.verona.net/cenescaligere e www.facebook.com/verona.net



CONTRIBUTO REGIONE DEL VENETO

RI-SCOPRIRE VERONA 2020

rassegna enogastronomica sapori tipici veronesi



amia

Gruppo AGSM

a cena con gli scaligeri

LE PRENOTAZIONI SI EFFETTUANO TELEFONANDO AI RISTORANTI



dal 02.11 al 08.11.2020

SAN MATTEO CHURCH

vicolo San Matteo 1 - 37121 Verona
045.8004538 - aperto tutti i giorni

Sarde in saor su crostino di polenta abbrustolita

Risotto al tastasal con finferli e cannella

Petto d'anatra con salsa di visciole e Amarone

Torta Russa di Verona

coperto incluso; acqua, vini e bevande escluse

35,00 euro (solo su prenotazione)

dal 10.11 al 15.11.2020

Ristorante GREPPIA

vicolo Samaritana 3 - 37121 Verona
045.8004577 - chiuso il lunedì



bis di cavallo: Tartare e Sfilacci con rucola e grana

Risotto con Amarone della Valpolicella e zucca

Fettuccine caserecce con Tartufo nero dei Monti Lessini

Pastisada di Cavallo con polenta

Budino diplomatico

coperto incluso; acqua, vini e bevande escluse

35,00 euro (solo su prenotazione)

RISTORANTE
MAFFEI

dal 16.11 al 22.11.2020

Ristorante MAFFEI

piazza Erbe 38 - 37121 Verona
045.8010015 - aperto tutti i giorni

Uovo negativo, fonduta di Monte Veronese,
shitake e Tartufo nero del Monte Baldo

Gnocchi con carciofi, ragù d'agnello e chips di Parmigiano

Guancia brasata all'Amarone della Valpolicella
con purè di patate allo zafferano

Sfogliatina di Villafranca con crema pistacchio e nocciole

coperto incluso; acqua, vini e bevande escluse

50,00 euro (solo su prenotazione)

dal 23.11 al 28.11.2020

Trattoria LA MOLINARA

piazzetta Ottolini 4 - 37121 Verona
045.595681 - chiuso la domenica



Millefoglie con tastasal, zucchine e fonduta di formaggio

Bigoli con ragù di cinghiale e Monte Veronese

Fettuccine con ragù di cortile e riduzione di Recioto

Tagliata di Manzo con patate al forno
(oppure) Tagliata di Cavallo con patate al forno

Ciocolatissimo di Giulietta e Romeo dal cuore fondente

coperto incluso; acqua, vini e bevande escluse

35,00 euro (solo su prenotazione)



dal 01.12 al 06.12.2020

Osteria VERONA ANTICA

via Sottoriva 10/a - 37121 Verona
045.8004124 - chiuso il lunedì

Tagliere con salumi e formaggi di malga servito
con miele della Lessinia e polenta di storo

Pasta casareccia alla Cimbra con tastasal, funghi
di bosco e formaggio stagionato cimbro
(oppure) Bigoli fatti in casa con ragu di asino

Straccetti di pollo con zucca e Monte Veronese

Torta Cimbra con nose e noselete

coperto incluso; acqua, vini e bevande escluse

33,00 euro (solo su prenotazione)

dal 08.12 al 12.12.2020

Ristorante AL CALMIERE

piazza San Zeno 10 - 37123 Verona
045.8030765 - chiuso il lunedì sera e la domenica sera



Polenta alla griglia con lardo al rosmarino e sopressa

Tortellini di Valeggio con burro fuso e salvia

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

Sbrisolona casareccia con grappa Marzadro 18 Lune

coperto incluso; acqua, vini e bevande escluse

33,00 euro (solo su prenotazione)