



Villorba, cena fra le vigne bio Mira, grigliata tutta Abruzzo

GAZPACHO & BOLLICINE

Immersi tra i vigneti biologici della Cantina Pizzolato di Villorba, ecco la 1° edizione della cena tra i filari. Dalle ore 18,30 accoglienza ospiti e visita guidata dallo staff alla cantina sostenibile. Alle 19.15 aperitivo in piazzetta con finger food di stagione; alle 20, cena tra i filari bio e degustazione vini. Il menu, prevede: Pinzimonio con citronette alla senape, Piccole mousse di caprino con germogli di rape rosse e aceto balsamico, Gazpacho abbinati allo spumante Metodo Classico Bianco Brut Nature 2016; poi arriverà la Crema di melanzana, crostino di pane, burratina e pomodorino secco abbinato allo Spumante di Pinot

grigio delle Venezie Doc, extra brut 2018; Risottino al melone e chips di crudo serrano con il Manzoni Bianco Doc iave 2018; Sorbetto al limone; Tagliata di manzo con sale al rosmarino misticanza e patate novelle con il Raboso Piave Dc 2016; Mousse al limone con ananas, menta e fragola, servito in bicchiere con lo Spumante Moscato dolce 2018, Caffè e Distillati bio. Menù realizzato con prodotti stagionali e a Km0 da GeG Gastronomia Catering. Costo 50 euro. Info e prenotazioni: 0422/928166. Da giovedì 1 a domenica 4 agosto in Villa Widmann Rezzonico Foscari a Mira (Ve) in scena la 14° edizione di "Arrosticini vs Bombette", per 4 giorni con oltre 40 metri lineari di griglie.

© RIPRODUZIONE RISERVATA