

## MARTEDÌ 4 LUGLIO 📍 Azienda Agricola Foradori Mezzolombardo

€ 70

### Antipasto del Ristorante Boivin

Salmerino marinato con misticanza e piccoli frutti

### Antipasto dell'Enoteca Valpollicella

Passata di pomodoro (ricetta veronese) guarnita con Stracciatella di Burrata

### Primo piatto della Locanda Altavilla

Manfrigole: Crespelle di grano saraceno dell' Az. Agr. Andrea Fanchi di Teglio ripiene di formaggi Casera D.O.P. della Latteria di Chiuro e pane raffermo, soffritto di burro e salvia

### Intermezzo del Ristorante Pitzock

Beuschel d'agnello " Villnösser Brillenschaf " con crema di patate

### Secondo piatto del Ristorante Pitzock

Coscia d'agnello "Villnösser Brillenschaf" con polenta del Maso Stiefler

### Dessert dell'Antica Trattoria del Gallo

Frutti di bosco, zabaglione gratinato

### *Vini in abbinamento*

*Cena abbinata ad annate storiche dei vini dell'Azienda Agricola Foradori*

*L'Essenziale Rosso di Valtellina, Marcel Zanolari*

*Fior del Vento Sangue di Giuda dell'Oltrepò Pavese DOC, Picchioni*

