



Venerdì 10 aprile - ore 19,30 - Cantina Francesco Poli
Cena
LA RELAZIONE PERICOLOSA

MENU'

ANTIPASTO

Crudites di mare
pescato fresco dei Pescatori di Porto Garibaldi
Vino Santo Francesco Poli (2007)

ooooo

Battuta di castrato di montagna marinato della Valle di Fiemme
su blinis di crescione acquatico
Nosiola Giovanni Poli (2025)

PRIMO

Risotto Vialone Nano Grumolo della Abbadesse (Presidio Slow Food)
con Broccolo di S. Massenza e l'Ostrica Rosa di Cardovari gratinata
Vino Santo Maxentia 2023

SECONDO

Fagiano selvatico al profumo di timo su crostino di polenta alle spugnole
(morchella esculenta)
L'Ora di Pravis 2023

ooooo

DESSERT & DOLCE

Gorgonzola al cucchiaino in pasta filo con mostarda di zucchine
Nosiola macerata Gino Pedrotti

ooooooooo

Tenerina al cioccolato, peperoncino e panpepato
Vino Santo F.lli Pisoni 1986