



PRESENTANO

Giovedì 28 aprile, ore 20.30 Gli asparagi incontrano la carne

Gastronomia arte e cultura si incontrano in una serata ricca di emozioni per il gusto, la mente ed il cuore

con

Otello Fabris autore del libro Asparago & Contorni, già docente di gastronomia e presidente degli Amici di Merlin Cocai

Raimondo Zolin produttore, az. Agricola Vigna Antica Torre del Roccolo

Giulia Pilastro *Chef e* **Marco Battistello** *Sommelier e titolare Hostaria Don Fili*

Nerio Brian ideatore e curatore evento





Menù della serata

Fritto di asparagi. Tartare di manzo con ovetto di quaglia all'occhio di bue. Insalatina di asparagi

Risotto al ragù bianco di Chianina ed asparagi

Tagliatina di angus alla brace su letto di asparagi ai ferri con riduzione di Vezzena ed asparagi e patate al rosmarino

Bavarese al cioccolato e frutti di bosco

Vini in abbinamento scelti e proposti da Marco Battistello Sommelier

Prenotazione obbligatoria - Quota 40 €
Hostaria Don Fili via Crosara, Breganze (VI)
0445 873154 - 333 5245583 - info@hostariadonfili.it