

GOLDEN GALA STELLATO

MENU



DOMENICA **4 LUGLIO** 2021
ore 20.30

Palazzetto di Canove di Roana



Entrée di benvenuto

a cura dello Chef **Alessandro Dal Degan**
stella Michelin "**La Tana Gourmet Casa Rossa**" di Asiago

Accompagnato da Purocaso Sui Lieviti Durello IGT Veneto • Corte Moschina



Salmerino agli agrumi, latte di cocco al lemongrass, coriandolo

a cura dello Chef **Alessio Longhini**
stella Michelin "**Stube Gourmet Hotel Europa**" di Asiago

Accompagnato da Moscabianca Garganega Chardonnay IGT Trevenezie 2020 • Corte Moschina



**Risotto al Lagrein riserva con porcini, Asiago DOP, sopressa croccante,
spuma di ricotta dorata**

a cura dello Chef **Marco Faccin** dell'Hotel Ristorante "**Villa Ciardi**" di Canove di Roana

Tortelloni al fagiolo, burro di malga, tartufo e foglie d'oro

a cura dello Chef **Massimo Parini** dell'Hotel "**al Bosco**" di Roana

Accompagnati da Valpolicella Doc 2020 • Corte Moschina



Filetto di patanegra, tosela, foglio d'oro e finocchio al ghiaccio

a cura dello Chef **Massimo Spallino**
dell'Hotel Ristorante "**Alla Vecchia Stazione**" di Canove di Roana

Accompagnato da Moscarossa Carmenere Merlot IGT Veneto 2019 • Corte Moschina



Tartelletta al lampone dorato

a cura del pasticcere **Mirco Presti** della "**Pasticceria Casa del Dolce**" di Asiago

Accompagnato da Purocaso Sui Lieviti Durello IGT Veneto • Corte Moschina



Serata di Gala con la partecipazione straordinaria di **The Italian Tenors**

CORTE MOSCHINA

