



IL BANCHETTO FUTURISTA: Una cena al contrario contro la pastasciutta.

Sorvolando sapori e curiosità di un'Italia temeraria
con gli Chef Villa Cipriani, i manifesti di Filippo Tommaso Marinetti,
il contrabbasso solo di Simone Serafini e la partecipazione a sorpresa
degli ospiti invitati.

*Cena spensierata e di classe in sinergia
con la Chaîne des Rôtisseurs- Bailliage Asolo e Montegrappa
ed il Frantoio Pruneti del Chianti.*



Sabato 26 Ottobre — ore 20.00
Hotel VILLA CIPRIANI
Asolo/TV




salotto@spiritonuovo.it

LISTA VIVANDE DI CARLINGA:

ENRICA BEATRICE AMABILA E MATTEO GOBBO TRIOLI, QUIDAFALATI

PERSEDERSI - RULLAGGIO PILOTATO

TRIONFO DI FRUTTA NON ESOTICA
POLIBIBITA "GIOSTRA D'ALCOOL"
AEROVIVANDA DI CAFFÈ

DESSERT - CARBURANTE NAZIONALE

GELATO AL CIOCCOLATO FONDENTE ARAGUANI GRAND CRU 72% E CRUMBLE AL CAMELLO, CON UNA GOCCIA D'OLIO PRUNETI

SECONDO PIATTO - FUSOLIERA DI LIBERI PENSIERI

CONTROFILETTO DI MANZO NOSTRANO CON SALSINA AL VENEGAZZU', SUFFLIO ALLA ZUCCA E ZENZERO E BIETOLINE CROCCANTI

INTERMEZZO DEGUSTATIVO - RUMORI NUTRIENTI CON MUSICA

UN SORSO DI OLIO NUOVO D'OLIVA PRUNETI

PRIMO PIATTO - CONTRO PASTASCITTA

RAVIOLETTI AL BRANZINO CON SALSINA ALLA RICCIOLA E BASILICO

PERALZARSI - CARRELLI VEGETALI

COMPOSIZIONE DI CROCCANTE AL MAIS E CARCIOFI CONDITI SU VELLUTATA AL PEPE

QUISIBEVERE

BIANCO DI BREGANZE, MACULAN
VALPOLICELLA, ALLEGRI