

Le "Chiocchiele di Slow Food " a Palazzo Baldini



Il Basilisco

Continua il nostro percorso per conoscere le realtà territoriali di livello: Stelle Michelin, Chiocchiele Slow Food, Alleanza Cuochi.

Ora tocca al ristorante **Il Basilisco** di Treviso che, meritatamente, si è conquistata l'appellativo di punto di riferimento della cucina del proprio territorio..

Semplicità e freschezza sono di casa nell' accogliente ristorante nella rinomata cittadina veneta, la cucina del territorio è proposta con grande creatività.

Particolare attenzione viene data alle materie "povere", oppure al pesce azzurro. Paste, salumi e sottoli sono rigorosamente di casa come anche i dolci.

Il menù della serata:

- aperitivo con frittatina di erbe spontanee del Montello
- insalata di radicchio verdon da Roncade con nervetti e barboni di vitello
 - risotto con la salsiccia bianca "con la dosa" alla trevisana
 - sopa coada di piccione
- lingua brasata al Raboso Piave con purè di patate e coda di soncino
 - budino al cioccolato amaro

in abbinamento:

- Prosecco sur Lie – Cà dei Zago – Valdobbiadene
- Falconera 2014 – Conte Loredan Gasparini – Venegazzù
- Raboso Piave 2011 – Casa Roma – San Polo di Piave
- Mirris vino liquoroso – Casa Roma – San Polo di Piave

Lunedì 16 aprile - ore 20,30

Agriturismo Palazzo BALDINI -via Boncellino, 170 – BAGNACAVALLO – RA

Il costo della serata : **42,00** euro per i soci e 48,00 euro per gli accompagnatori e gli amici non soci

Le prenotazioni per i soli 50 posti disponibili possono effettuarsi telefonando al 347 4524084 oppure scrivere slowfoodbassaromagna@gmail.com

www.slowfoodgodo.it

Il menù della serata potrebbe subire variazioni in funzione della reperibilità delle materie prime

L'eventuale utile verrà inteso come contributo all'associazione Slow Food Godo Bassa Romagna C.F.:91019080398