



via V. VENETO 24 BOVOLONE
ORGANIZZA

VENERDI 30 GIUGNO 2023



UNA SERATA DI DEGUSTAZIONE
SALUMI e FORMAGGI del territorio

CORRADO BENEDETTI

SALUMI E FORMAGGI DALLA LESSINIA

Antipasto con :



quadrantino di polenta abbrustolita con lardo speziato e scanello
-speck dello "schioppo" e coppa della Lessinia **salumi d'autore Corrado Benedetti**

sopressa "Veneta" con aglio e pancetta arrotolata al pepe **salumificio Poltronieri**
crudo Veneto **prosciuttificio Soranzo**



Risotto con trito di pepe rosa e mascarpone cremoso

selezione di formaggi particolari della LESSINIA **Corrado Benedetti**
"RediVINO" affinato nelle vinacce della Valpolicella ,
monte Veronese affinato alle ciliegie , **pecorino** conciato alle erbe aromatiche
"mediterraneo " formaggio vaccino affumicato e affinato in salsa di pomodoro
"oro nero" latte vaccino affinato in mosto d'uva cotto
abbinati a gelatine e mostardine



semifreddo allo zabaione
e gocce d'amaretti

caffè

durante la cena sarà servito

ROSSO VERONA "TERRA dei CILIEGI" I.G.T
viticoltori **TOMMASI**



la serata avrà inizio alle ore 20,30 con l'aperitivo di benvenuto nel giardino estivo
per info e prenotazioni :

045-7101195 cell.3289715529

€ 30,00