

2^a SERATA

VENERDÌ 15 OTTOBRE 2021

TECONTO... Specialità gourmet con ritorno alle origini il segreto dei grani antichi

Buono come il pane... uno dei modi di dire più antichi di sempre, che non sempre risponde al vero. Al **TECONTO** si parla di "Grani Antichi", di come per 9000 anni lo scopo dell'agricoltura sia stato quello di far adattare le piante ad ambienti diversi per poi tentare di rendere tutti i terreni uguali. Il miscuglio evolutivo di **Aleppo**, composto da circa 2.000 tra vecchie e tradizionali varietà di grani teneri, è protagonista della nostra serata: grani che non hanno bisogno di diserbanti e sono più digeribili grazie all'elevato contenuto di fibre. Siamo certi che rimarrete anche voi affascinati da uno dei più grandi progetti al mondo destinato al recupero della biodiversità dei grani.

€ 40 a persona

CONSIGLIAMO LA PRENOTAZIONE ALLO 045 2525512



- Focaccia di grani antichi ripiena con ricotta, bieta e trota affumicata
 - Birra "Novezza" Botanic Vienna"
- Schiacciata con patate di montagna, sarde di lago, cipolla rossa e timo bianco
 - Gran couvèè Fongaro 2016 da catasta
- Focaccia con lonzino all'Enantio, radicchio rosso e fonduta di Monte Veronese
 - Birra "Naole" Golden Ale
- Pizza con mozzarella fior di latte, cavolfiore, pomodorini gialli e rossi, persico, patate novelle e olive nere
 - Durello 100% Fongaro 2016 da catasta
- Pizza con crema di fagioli, trancetti di tonno, stracciatella, cipolla croccante e riduzione di Valpolicella
 - Birra "Navene" Blanche
- Pizza con mozzarella fior di latte, coppa del Monte Baldo, fichi, scaglie di pecorino e riduzione di Valpolicella
 - Birra "Coal Santo" Session IPA

Dessert: gelato al pistacchio di Aleppo