

4ª SERATA
VENERDÌ 29 OTTOBRE 2021

TECONTO...
Olio Evo e Tartufo

Dal Garda al Baldo...
"sopra il lago prima del cielo"

Il tartufo è un frutto della terra che non si semina e non si coltiva, vuole crescere da solo, notturno e selvaggio... come l'Orso che da sempre si lega simbolicamente al ciclo del tartufo. Ma nel periodo in cui l'orso si rifugia nella sua tana per il letargo, il tartufo viene alla 'luce' grazie alla 'cerca'. Qui al **TECONTO** vi racconteremo del tartufo del **Monte Baldo** che cresce "sopra il lago prima del cielo" accompagnato dall'olio **Evo Garda DOP**, l'oro verde del lago.

€ **40** a persona

CONSIGLIAMO LA PRENOTAZIONE ALLO **045 2525512**



Antipasto

Zabaione salato con crosta di Monte Veronese
e purè di patate al tartufo

Primo

Risotto al ragù di corte
e tartufo

Secondo

Guancia di maiale al Valpolicella Ripasso con
patate duchessa e salsa cren

Dessert

Gelato al finocchio e olio extra
vergine d'oliva Garda DOP

**Cantina
Villa Spinosa**

Antipasto: Figari, Valpolicella classico superiore Doc 2017
Primo: Jago, Valpolicella ripasso classico superiore Doc 2018
Secondo: Amarone della Valpolicella classico DOCG 2016
Dessert: Recioto della Valpolicella classico DOCG 2015