

1^a SERATA

VENERDÌ 8 OTTOBRE 2021

TECONTO... La transumanza ...Sapori di malga

Ottobre è il mese della migrazione stagionale delle mandrie, delle greggi e dei pastori che scendono a valle, tradizione millenaria che dal III secolo a.C. garantisce al bestiame il miglior pascolo e le migliori condizioni climatiche. Ciò coincide con il rientro del bestiame dalle malghe che, sul **Monte Baldo**, viene festeggiato nella tradizionale Fiera di **San Michele**. Le buone prassi per il benessere degli animali, non solo riducono loro inutili sofferenze, ma contribuiscono anche a renderli più sani e quindi tutto ciò che ne deriva, latticini o carne, più salutari.

€ 40 a persona

CONSIGLIAMO LA PRENOTAZIONE ALLO 045 2525512





Antipasto
Tortino di tacchinella con mostarda di cipolle rosse

Primo
Mezzaluna ripiena di Monte Veronese e porri condita con ragù di cinghiale

Secondo
Brasato di vitello in salsa di Enantio, polenta di Montorio e confettura di mirtillo

Dessert
Gelato fior di latte con frutti di bosco

**Cantina
Valdadige**
Antipasto : Schiava Valdadige Doc
Primo : Rosso Valdadige Doc
Secondo : Enantio. Terra dei Forti. Valdadige Doc
Dessert : Olimpo Passito di Enantio Valdadige Doc