



trattoria albergo  
**isetta**



*Venerdì 20 marzo 2015*

*PIETRE MILIARI VICENTINE*

*Ricordo di Galdino Giancesin e la sua Val Liona: storie di amore e di cibo*

*Benvenuto con i vini della Strada dei Colli Berici*

*La tavolozza di Piero Querini:*

*baccalà mantecato, baccalà fritto e baccalà “conso”  
accompagnati da polenta di farina col germe in crosta*

*Brut Cuveè Metodo Classico – Az. Agr. Cà Rovere*

*Zuppa di porri gratinata allo Stravecchio con pancetta croccante  
e crostone di Biancoperla*

*Brut Cuveè Metodo Classico – Az. Agr. Cà Rovere*

*Bracioline di sella di maialino con crosta al pane e pistacchi ,  
servite con patate al forno e rosole*

*Merlot Cicogna 2013 - Az. Agr. Cavazza*

*Pere caramellate su specchio di torroncino tiepido e chips di  
cioccolato amaro*

*Dindarello 2013 - Az. Agr. Maculan*