

i ristoratori di

saporidisile

vi invitano alla rassegna

degustar PAROLE

letture suggestive e cucina del territorio



venerdì 26 novembre 2010

Ristorante DIVINO OSTERIA TREVIGIANA, BHR Treviso Hotel - Quinto di Treviso
ROBERTO CASTAGNER presenta il volume
"Il mondo delle grappe di Roberto Castagner"

giovedì 9 dicembre 2010

Ristorante AL MUNARON - Veduggio
VASCO BOATTO presenta il volume
"Il risveglio del Tocai"

mercoledì 29 dicembre 2010

Ristorante RIGHETTO - Quinto di Treviso
GIUSEPPE GALLETTO presenta il volume
"La strada dell'Imperatrice"

venerdì 14 gennaio 2011

Trattoria AL SILE - Casier
GIOVANNI TAMBURINI e GABRIELE CREMONINI presentano il volume
"Maiali si nasce salami si diventa"

mercoledì 26 gennaio 2011

Ristorante ANTICA ALTINO - Quarto d'Altino
PAOLO SCARPI presenta il volume
"Il senso del cibo"

venerdì 4 febbraio 2011

Ristorante PERCHE' - Roncade
ISABELLA PANFIDO e ALESSANDRO RUSSELLO presentano il volume
di Antonio Russello "Lo zio che veniva dal Continente"

mercoledì 16 febbraio 2011

Ristorante AI MULINI - Treviso
EMANUELE BELLO' presenta il volume
"Voci, colori, suoni e sapori del Sile"

venerdì 4 marzo 2011

Ristorante DON FERNANDO - Treviso
BRUNA GRAZIANI presenta il volume
"Amore e ricette"

Inizio cene ore 20,30
E' gradita la prenotazione

RASSEGNA A CURA DI:
Luciano Setten
INFO:
saporidisile.wordpress.com
saporidisile@gmail.com

1
2
3
4
5
6
7
8

MENU'

APERITIVO DI BENVENUTO Servito al GIOJA LOUNGE BAR

Prosecco Giallo DOC
Vigne del cuore di Roberto Castagner
Delizie calde dello chef

A TAVOLA

Anguilla marinata all'aceto di mele con fagioli Borlotti
e radicchio rosso di Treviso IGP

Involentini di sopressa nostrana e trota iridea salmonata
glassata all'Acqua d'Uva con polentina morbida

Risotto ai cuori di radicchio di Treviso
con pesce gatto del Sile sfumato
alla Torba Rossa

Tagliolini rossi con funghi piopparelli e
bocconcini di branzino del Sile

Trancio di storione del Sile con purè di
finocchio, riduzione di passito Torchiato
e fegato d'oca

Semifreddo all'arancio ripieno
di liquore al cioccolato Choco 21
e pera caramellata alla cannella

Degustazione Distillati di Roberto Castagner

Caffè Goppion

VINI

Prosecco Giallo DOC
Vigne del cuore di Roberto Castagner
Refosco dal peduncolo rosso Torresella
Sergio Rosè Mionetto

PER INFO E PRENOTAZIONI:

t. 0422 3730

info@bassohotels.it

www.bhrtrevisohotel.it