

# L'Amministrazione Comunale di Vestenanova in collaborazione con i Ristoratori Vestenesi



organizza:

provincia   
verona

## CUCINA INVERNALE DI UN TEMPO

*Sapori ormai dimenticati*

### Calendario Serate Enogastronomiche

è gradita la prenotazione  
(€ 25.00 su tutti)

#### Al Camin

Via Lovatini  
tel. 045/7470213  
Sab. 25 Febbraio

“polenta salame,  
pancetta e funghetti,  
minestra con i figadini,  
risotto con tastasal,  
fettuccine al sugo  
de colombetto,  
colombetto al forno,  
polenta brustolà e leore,  
contorni,  
fritole con ricotta...”

#### Villa Corte

Via Corte  
tel. 333/6211285  
Sab. 3 Marzo

“polenta, funghi,  
scaglie di grana,  
sopressa e pancetta,  
passatelli in brodo,  
gnocchi cimbri o di malga,  
bigoli al ragù,  
arrosto di coniglio,  
brasato all'amarone,  
verze stufate, tarassaco,  
crostata, torta contadina  
o putana...”

#### Hotel Adele

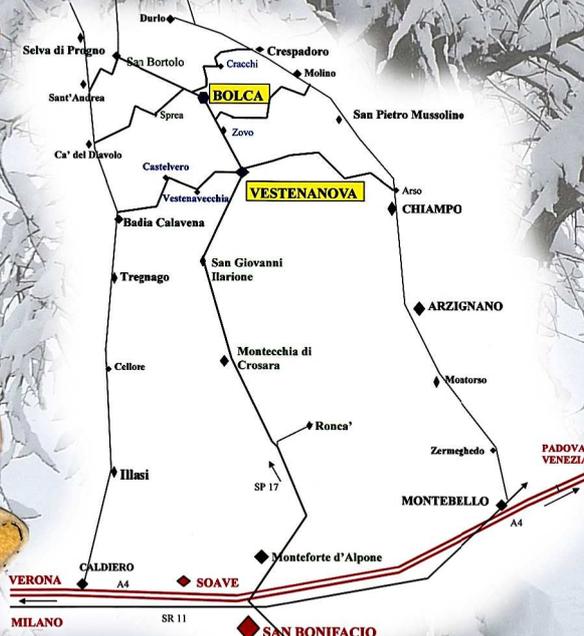
Via Villa Bolca  
tel. 045/7470004  
Sab. 10 Marzo

“polenta e scopeton,  
salado brustolà,  
supa d'anara, risoto  
con patate e sgolmarin,  
gnocchi de patate de Bolca,  
bollito misto con pearà,  
cren e pisacani con la  
ciopa fata in casa,  
dolse all'erba marasina,  
brasadela con  
fragole de bosco...”

#### Zoccante

Via Zovo  
tel. 045/7470003  
Sab. 17 Marzo

“polenta della nonna  
con bogoni,  
pasta e fagioli,  
risotto zucca e tastasale,  
bigoli al torcolo con anitra,  
polenta brustolà con bacalà,  
pasta de salado in teia,  
verze stufate,  
patate in teia con  
sedano rapa,  
torta putana...”



#### Baita Cerato

Via S. Giov. Battista  
tel. 045/6565061  
Sab. 24 Marzo

“polenta brustolà con  
lardo aromatizzato,  
funghi trifolati,  
canederli allo spech in brodo,  
risotto con funghi brise,  
rosmarino e tastasal,  
bigoli all'anatra,  
baccalà montecato con polenta,  
purè di patate di Bolca,  
bieta in tegame,  
verdure di stagione,  
sbrisolona...”