



UN "FIOR FIOR" DI ABBINAMENTO: FRANCIACORTA E FIORETA

Venerdì 26 ottobre 2007 presso l'azienda vinicola "Il Mosnel" di Camignone (BS) a partire dalle ore 20:00, lo Chef Loris Asnicar, titolare del ristorante "Asnicar Bertoldi" di Recoaro Terme (VI) con la preziosa collaborazione della **Venerabile Confraternita dei Gnochì con la Fioreta** ci proporrà un entusiasmante incontro eno-gastronomico tra la cucina vicentina e i nostri Franciacorta D.o.c.g.

Antipasto:

Polentina morbida con formaggio fuso di Recoaro e funghi porcini

Primo piatto:

"Gnochì con la fioreta"

Secondo piatto:

Arista di maiale alla "fioreta" accompagnata da patate duchessa

Dessert:

Strudel di mele di Fongara con salsa di vin brulè

Acqua e Caffè

Dalla cantina:

Franciacorta Brut

Il prezzo è di €35,00 a persona. La prenotazione è obbligatoria. L'evento si realizzerà solamente al raggiungimento di un minimo di 20 iscritti.

Le iscrizioni si ricevono **entro venerdì 19 ottobre** versando una caparra di €15,00 presso il Caffè Nazionale di Recoaro Terme.

Per altre informazioni potete telefonare ai seguenti numeri: 348.8577624 (Eugenio), 333.9670875 (Loris), 349.0977494 (Confraternita), oppure inviare una email a info@gnochiconlafioreta.com.

Per conoscere la Casa Vinicola "Il Mosnel" visitate il sito www.ilmosnel.com.

Recoaro Terme, lunedì 10 settembre 2007