

Segunda cena del ciclo *20 Buone Ragioni per chiamarla Italia*

“LE TERRE DELLA SERENISSIMA”

Un viaje entre sabores y emociones a través de la auténtica cocina regional de Véneto, Trentino Alto-Adigio y Friul-Venecia Julia

16 de enero de 2020, 20 horas - Eat School CCIS, Madrid

CHEF:

Alessandro Cresta

MÚSICA:

Jonathan Colombo

MENÚ

ANTIPASTO

Canederli

Ñoquis de pan y speck Alto Adige IGP
Maridaje con Trentino Doc Cabernet Sauvignon

SECONDO PIATTO

Brodeto a la Triestina

Sopa de pescado y almejas
Maridaje con Ribolla Gialla Brut

PRIMO PIATTO

Risotto Tastasal

Risotto con empaste de embutidos vénetos
Maridaje con Amarone della Valpolicella Classico

DESSERT

Birramisú

Tiramisú elaborado con cerveza Pedavena



Organiza:



Colaboran:



La iniciativa forma parte de la campaña *True Italian Taste* para la revalorización de los productos italianos auténticos, financiada por el Ministerio del Desarrollo Económico de Italia y realizada por Assocamerestero (la Asociación de las Cámaras de Comercio Italianas en el Exterior).

