



# *Prove di Matrimonio Fra due confraternite*



## *Bacalà alla Vicentina e Mais Marano*

*26 febbraio 2010 ore 20:00*

### *Antipasti*

*Crostino di baccalà mantecato al tartufo nero dei Berici  
Coessin con Brocolo Fiolaro con polentina di Mais Marano*

*Vino Arcadia - bianco IGT Veneto - Az. Agricola Costalunga, Castegnero VI*

### *Primo piatto*

*Zuppa patate di Rotzo, porri e riso Vialone Nano  
di Grumolo delle Abbadesse*

*Vino "Bianco di Alonte" - IGT Veneto 2008-  
Az. Agricola Chiesa Vecchia, Alonte VI*

### *Secondo piatto*

*Bacalà alla Vicentina con polenta Mais Marano in fetta  
(ricetta originale della Confraternita del Bacalà alla Vicentina)*

*Vino Vespaiolo "sulla rotta del Bacalà" con logo Confraternita  
Cantina B. Bortolomeo di Breganze VI*

### *Tris di formaggi mezzani con polenta brustolà*

*Formaggio CastelGrotta (il tesoro dei Salbanei)*

*Formaggio "Posina"*

*Formaggio di Malga di Mazze Superiori*

### *Cuori di radicchio nostrano in aceto balsamico e olio extra vergine d'oliva*

*Con olio extra vergine d'oliva Dop Veneto Berici Euganei VI*

*Con olio extra vergine d'oliva Produzione Zona Tipica Marostica VI*

*Vino Grappoli di Carmenère - IGT rosso veneto -  
Az. Agricola Chiesa Vecchia, Alonte VI*

### *Dessert*

*Pinza con farina di Mais Marano e crema al VINO Clinton*

*Vino Dolce San Giorgio da Uve Moscato Passito  
Cantina B. Bortolomeo di Breganze VI*

*Caffè e cioccolatini al Torcolato Dolci Codici*

*Menù curato dal Maestro Chef Amedeo Sandri*