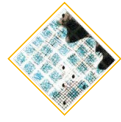
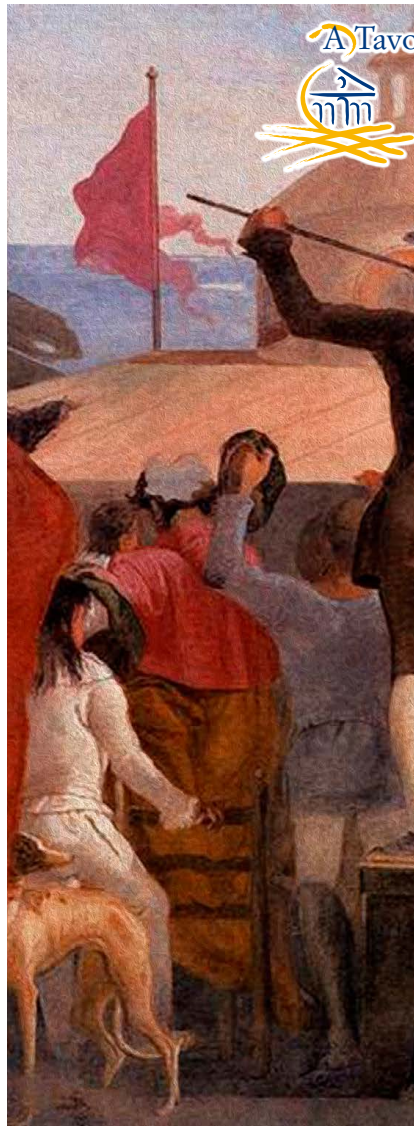


I Colori del Gusto nella



CONSORZIO PRO LOCO
DEL DECUMANO



VENICE TO EXPO 2015
Con il Patrocinio di
EXPO MILANO 2015
PACIFICI & PARTICO
CONSULENZA INTERNA

SCORZÈ - 28 Maggio
VILLA CONESTABILE - Tel. 041 445027
Cena a Dieci Mani
con l'Asparago e il Biso

MIRANO - 19 Giugno
CORTE DI VILLA ERRERA - Tel. 041 432433
A Cena con i Tiepolo

SANTAMARIA DI SALA - 17 Luglio
VILLA FARSETTI - Tel. 041 487560
A Tavola in Villa

SCORZÈ - 29 Luglio
RISTORANTE "ALLA CROSARONA" - Tel. 041 445021
Cena a Dieci Mani

SPINEA - 4 Settembre
PARCO VILLA SIMION - Tel. 339 2105271
I Colori del Cibo

NOALE - 18 Settembre
RISTORANTE LA CORTE DELLE 3 LUNE
Tel. 041 4433967
A Tavola in Corte

MARTELLAGO - 9 Ottobre
CÀ DELLA NAVE - Tel. 338 1954379
A Tavola con il Rosso di Treviso

SALZANO - 29 Ottobre
FILANDA - Tel. 041 5709789
La Zucca in Filanda



BANCA SANTO STEFANO
credito cooperativo



CONSORZIO PRO LOCO
DEL DECUMANO



PRO LOCO NOALE

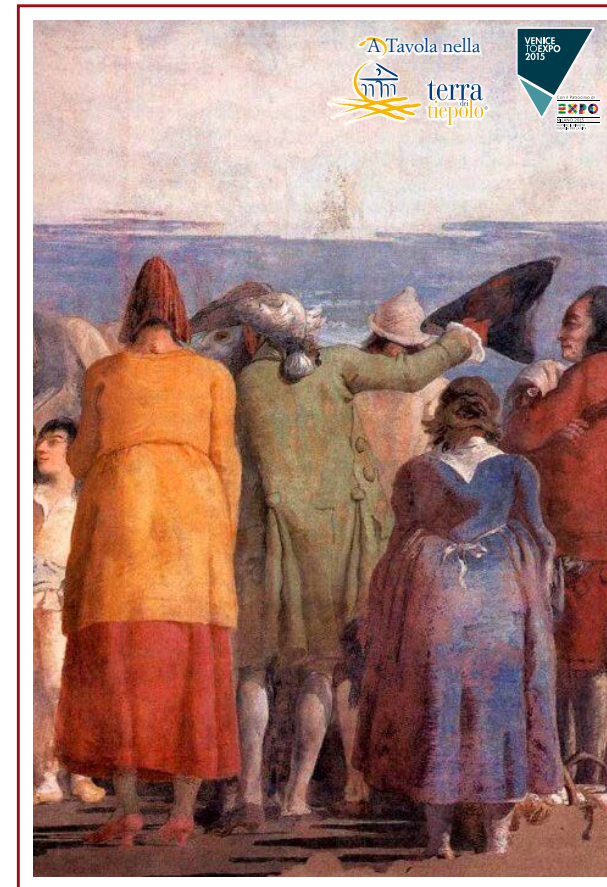
I Colori del Gusto nella



Noale - Ristorante La Corte delle 3 Lune

18 settembre 2015

A TAVOLA IN CORTE





Il cibo racconta luoghi e territori, fa viaggiare tra arte e cultura, valorizza patrimoni architettonici e letterari: un piatto diventa allora occasione per una scoperta preziosa, per una lezione raffinata, per un assaggio destinato a rimanere nella memoria trasformandosi in conoscenza.

E' questo lo spirito che anima "A tavola nella Terra dei Tiepolo", rassegna enogastronomica organizzata dal Consorzio delle Pro Loco del Decumano. L'iniziativa, che aderisce a Venice to Expo 2015, vede protagonisti i sette comuni del Consorzio (Martellago, Mirano, Noale, Salzano, Santa Maria di Sala, Scorzè e Spinea), che da maggio ad ottobre ospiteranno otto cene di gala. Gli ospiti saranno accompagnati nella degustazione a tavola dalla competenza di Giampiero Rorato, noto giornalista ed esperto gastronomo.

Il verde degli asparagi e dei bisi, il rosso acceso del pomodoro, quello rubino del radicchio e l'arancio della zucca, nel piatto così come sulla tela dei quadri dei Tiepolo, diventeranno pennellate di gusto attraverso le quali riscoprire un territorio e la sua lunga storia.

NOALE - 18 Settembre "A Tavola in Corte"

Ristorante La Corte delle 3 Lune
Chef: Giuseppe Berlingerì

Aperitivo musicale

Prosecco Doc Treviso – az. Fortuna Vini di Follina (Tv)

Benvenuti a tavola

Tortino di zucca e caciottina nostrana su vellutata di porro e mentuccia

'Scartossetto' di polpettine di coniglio

Prosecco Doc Treviso – az. Fortuna Vini di Follina (Tv)

I primi a tavola

Risotto carnaroli di Eraclea con funghi porcini mantecato al Morlacco del Grappa

Pasticcio di oca nostrana

Pinot Grigio #5 – az. Fortuna Vini di Follina (Tv)

Il piatto della festa

Anatra nostrana disossata ubriacata al Quartese, con salsina di funghi spontanei, patatine al forno e cipollotti dolci

Il piatto di casa

Lumache noalesi in umido con polenta di mais bianco perla di Eraclea

Rosso passito Quartese 2013 – Ca' Olivassi Cappelletta di Noale

Il dolce di un tempo

Torta autunnale di pere e cioccolato con crema alla cannella

Fiori D'Arancio 2014 – Azienda Maeli Colli Euganei

Buonanotte degustando

Schweizer cuvee di monovitigno - Distilleria Pisoni

In compagnia di commedianti, musicisti e danzatori

€ 45,00

Prenotazioni 041.4433967

