



CASTELLO BEVILACQUA

## Serata Slow Food "Petali di sapore"

Giovedì 3 giugno 2010 ore 20,30

### Antipasto

Franciacorta Villa con ribes nero,  
grissini tiepidi, spuma di albicocche e fegato grasso d'oca  
Cialde croccanti di Monte Veronese di Malga (presidio Slow Food)  
con fiori di zuccina ripieni di verdure

### Primi piatti

Risotto con Carnaroli di Grumolo delle Abbadesse (presidio Slow Food)  
mantecato al Franciacorta con riccioli di prosciutto crudo veneto tostati

### Secondi piatti

Rotolino di gallina padovana (presidio Slow Food) avvolto nella pancetta  
con misticanza ai fiori di borraggine e germogli di rucola  
Tortino di patate alla crema di Morlacco del Grappa di Malga di vacca burlina  
(presidio Slow Food)

### Dessert

Gelato ai fiori di sambuco  
con pesche bianche marasche marinate al Franciacorta  
Pastefrolle ai fiori d'arancio e lavanda

### Caffé

Acqua gasata e naturale  
Vino "Brut Franciacorta" (Cantine Villa)

Costo a persona € 39,00  
Compresi acqua e vino  
(su prenotazione)

**Relais Castello Bevilacqua**

Telefono +39 0442 93655 Fax +39 0442 642192  
[info@castellobevilacqua.com](mailto:info@castellobevilacqua.com) [www.castellobevilacqua.com](http://www.castellobevilacqua.com)