



Conegliano incontra i Vini Veneti

A CENA CON I VINI PREMIATI A ENOCONEGLIANO, ACCOMPAGNATI DA PROFESSIONISTI

Eno
Conegliano
2017

TRATTORIA COSTABELLA

Mercoledì 4 ottobre 2017 alle ore 20.00

V. Guizza 4, Conegliano - Tel. 0438 454365 / 348 9521664

Posti disponibili: 30

Conduce la degustazione l'enologo Stefano Gava

Aperitivo: Grissino avvolto nello Speck e Chips · Prosecco Spago - "Ca' delle Rose" - Domus Vini (Fossalta di Trebaseleghe) **Antipasto:** Soppresa ai ferri con Polenta e Chiodini · Ribolla Gialla Brut - Le Contesse (Vazzola) **Primo:** Risotto con Salsiccia profumata alla Vaniglia · Colli Berici doc Manzoni Bianco - Ca' Basso (Longare) **Secondo:** Guancette di manzo in umido con polenta accompagnate da erbe cotte e patate al forno · Colli Euganei Doc Rosso "Terregemola" 2016 - La Roccola (Cinto Euganeo) / Carmenere - Ameroni (Codognè) **Dessert:** Crostatina fatta in casa · Bianco Passito "Amora" - Sandre (Salgareda)

AL PONTE MASET

Mercoledì 18 ottobre 2017 alle ore 20.00

Via S. Giuseppe 1, Corbanese - Tel. 0438 564354

Posti disponibili: 40

Conduce la degustazione l'enologo Luciano Vettori

Aperitivo: Cotechino in crosta con cren · Prosecco doc Extra Dry Mill. - Nadal (Santa Lucia di P.) **Antipasti:** Cornucopia con Speck d'anatra e zucca in saor / Tortino di patate con pesto di melanzane e noci su fonduta di morlacco · Prosecco docg Extra Dry - Col Vektoraz (Valdobbiadene) / Rosè Frizzante "Aura Letitia" - Manera Luigi (Castelfranco Veneto) **Primi:** Gnocchi ripieni con porcini e casatella DOP su vellutata di funghi / Risotto con castagne e salsiccia · Piave Doc Manzoni Bianco Vino Biologico - La Cantina Pizzolato (Villorba) **Secondi:** Guancetta di vitello al radicchio con polenta / Tagliata di Angus con Melograno e rucola fritta Colli Euganei doc Merlot "Terregemola" - La Roccola (Cinto Euganeo) **Dessert:** Tris di cheesecake fantasia · Asolo Prosecco Docg Dry Millesimato "Pra' Grande" - Vini Costa (Montebelluna)

AL SALISÀ

Martedì 24 ottobre 2017 alle ore 20.00

Via XX Settembre 2/4, Conegliano - Tel. 0438 24288

Posti disponibili: 45

Conduce la degustazione l'enologa Jennifer Carraro

Aperitivo: Stuzzichino di benvenuto · Pas Dose' Metodo Classico "Amg" - Tenuta Due Castelli (Istrana) **Antipasto:** Zucca in saor con soppresa del contadino · Colli Euganei Doc Moscato Secco "Vadum" - Ca' Manin (Vo') **Primo:** Risotto con castagne, mosto d'uva e oca arrostita · Manzoni Bianco - Sandre (Salgareda) **Secondo:** il Capriolo brasato al vino rosso con polenta sabbiosa · Rosso "Frank!" - Barollo (Preganziol) / Piave Malanotte docg - Casa Roma (San Polo di P.) **Dessert:** Torta di ricotta e frutta secca · Moscato Dolce Vino Biologico - La Cantina Pizzolato (Villorba)

AL CASTELLO

Venerdì 3 novembre 2017 alle ore 20.00

Piazzale San Leonardo, 7 Conegliano - Tel. 0438 22379

Posti disponibili: 50

Conduce la degustazione l'enologo Gianpaolo Pillon

Aperitivo: Le nostre Verdure Croccanti · Prosecco doc Extra Dry - Le Magnolie (Negrizia) **Antipasto:** Casatella DOP con Zucca in Agrodolce e Soppresa Trevigiana · Prosecco docg "Romit" - Andreola (Farra Di Soligo) **Primi:** Ravioli di Zucca al Burro e Salvia con Ricotta Affumicata / Risotto allo Spadone di Treviso · Chardonnay - Vignalluna (Musile di P.) / Bardolino Doc Chiaretto Classico - Cantina Caorsa (Affi) **Secondo:** Coniglio Ripieno al Prosecco con Tortino di Polenta Bianco Perla e Chidini delle nostre Colline · Raboso "Arzen" - Cantina di Mareno (Mareno di Piave) **Dessert:** Biscottini fatti in casa con Crema Chantilly · Breganze doc Torcolato - Ca' Biasi (Breganze)

PER

Mercoledì 8 novembre 2017 alle ore 20.00

via Cervano 77, San Pietro di Feletto - Tel. 0438 34874

Posti disponibili: 40

Conduce la degustazione l'enologo Marzio Pol

Aperitivo: Crostini di Grano Antico con Piccolo Fiore di Bufala · Prosecco docg Brut Metodo Classico "Numero 10" - Valdo (Valdobbiadene) **Antipasto:** Tortino di Zucca su Fonduta al Montasio Dop · Colli Euganei doc Serprino Frizzante - La Roccola (Cinto Euganeo) **Primo:** Risotto al Radicchio Mantecato con Robiola di Capra Bio · Colli di Conegliano docg Bianco "Mina" - Astoria Vini (Crocetta del M.) **Secondi:** Arrosto di Maiale con Salsa al Colli di Conegliano Rosso con Patate Al Forno del nostro orto / Degustazione di Formaggi guidata · Colli Di Conegliano docg Rosso "Del Gruppo" - Colvendrà (Refrontolo) **Dessert:** Birramisù · Raboso Passito - Tenuta Bonotto delle Tezze (Vazzola)

AL RIPASSO

Giovedì 16 novembre 2017 alle ore 20.00

via Fenzi 32, Conegliano - Tel. 347 8390718

Posti disponibili: 30

Conduce la degustazione l'enologo Denis Dan

Aperitivi: Biscotti salati / Polpettine croccanti · Prosecco docg Frizzante - Lucchetta (Conegliano) **Antipasto:** Gorgonzola e cioccolato su crema di topinamburg · Prosecco Docg Brut Metodo Classico "Numero 10" - Valdo (Valdobbiadene) **Primi:** Crema di verdure con lenticchie di Norcia / Mezzelune di Agnese · Vallagarina Sauvignon "Maso Bianco - Il Forte - La Cantina Sei Terre" - Rizzi (Bovolone) / Traminer - Ornella Molon (Campo di Pietra - Salgareda) **Secondo:** Ribs al forno con polenta San Martino e funghi · Lison Pramaggiore doc Rosso "Anno" - La Frassinella (Portogruaro) **Dessert:** Torta cioccolato e cupuacu · Bianco Passito "Solamini Et Amicis" - Moletto (Motta di Livenza)

AL CORSO

Mercoledì 22 novembre 2017 alle ore 20.00

Via Manin 37, Conegliano - Tel. 0438 451393

Posti disponibili: 45

Conduce la degustazione l'enologo Lucio Calessio

Aperitivo: Frittelle di Triglia · Prosecco docg Brut - Stramaret (Valdobbiadene) **Antipasti:** Carpaccio di gamberi rossi di Sicilia / Vol-au-vent con dentice mantecato / Canoe dell'Adriatico al vapore / Conchiglie San Jaques al Grand Marnier · Grapariol Frizzante - Barbaran Vigne e Vini (Zenson di P.) **Primo:** Risotto alla Tracina mantecato con Chardonnay · Chardonnay "Le Vare" - (Bellussi (Tezze di V.) / Piave Doc Manzoni Bianco - Furlan (S.Vendemiano) **Secondo:** Scorfano al gratin con brunoise di verdure; Focchi di patate con erba cipollina Rosso "Colmello" - Moletto (Motta di L.) **Dessert:** Mille foglie con crema alla nocciola · Recioto della Valpolicella docg Classico - Filippini (Marano di Valpol.)

DISSAPORE

Giovedì 30 novembre 2017 alle ore 20.00

Via Maset 34, San Pietro di Feletto - Tel. 0438 486179

Posti disponibili: 40

Conduce la degustazione la Dott.ssa Deborah Franceschi

Aperitivo: Sarde in Saor · Chardonnay Brut Met. Classico Millesimato "Riserva Alfredo Barollo - Barollo (Preganziol) **Antipasto:** Salmone Marinato all'Aneto con crema di Yogurt e Rafano Verde e Carciofi confit · Piave doc Manzoni Bianco "08" - Terre di Grassaga (Ponte di P.) **Primo:** Risotto Gamberi e Tartufo · Lugana doc "Tenuta Fantona - Il Germano - La Cantina Sei Terre" - Rizzi (Bovolone) / Soave Superiore docg Classico "Castellaro" - C. Soc. di Monteforte d'Alpone (Monteforte d'Alpone) **Secondo:** Polpo Grigliato con Pura di Zucca, Polvere di Olive Nere e Radicchio Piave Doc Merlot - Ca' Corner (Meolo) **Dessert:** Tortino al Cioccolato 75% con Cremoso al Caramello Salato e Centrifuga di Melograno · Raboso Passito "Reposum" - Tenuta San Giorgio (Maserada)

DAMA CASTELLANA

Mercoledì 6 dicembre 2017 alle ore 20.00

viale Spellanzon 15, Conegliano - Tel. 0438 455600

Posti disponibili: 50

Conducono la degustazione i Priori di Enoconegliano

Menu a sorpresa Prosecco docg Brut Rive di Col San Martino "26° Primo" - Andreola (Farra di Soligo) / Colli Euganei doc Serprino Frizzante - Vigna Roda (Vo') / Traminer - Cantina di Mareno (Mareno di P.) / Pinot Nero "Ca' delle Rose" - Domus Vini (Fossalta di Trebaseleghe) / Merlot "Sante Rosso" - Cecchetto (Tezze di P.) / Colli di Conegliano docg Rosso "Montesco" - Masottina (Conegliano) / Fior d'Arancio Passito - Az. Agr. Montegrande (Rovolon)