

Notte dei desideri

SESTO AL REGHENA



10 AGOSTO 2020

Cena sotto
le Stelle

Menu



Cena sotto le Stelle a cura dei ristoratori

lungo le vie del **Borgo di Sesto al Reghena**

★ **Ristorante Parco Vittoria**

Piazza Burovich - tel. 0434 176 5556

★ **Ristorante La Perla / Catering Prezzemolo**

Piazza Cardinal Barbo - tel. 0434 684004 - 347 8546933

★ **Ristorante Ca' Malvani**

Piazza Cardinal Barbo - tel. 0434 690517

★ **Trattoria Al Grappolo**

Piazza Burovich - tel. 0434 698600

★ **Ristorante Abate Ermanno**

Piazza Aquileia - tel. 0434 699776

★ **Hostaria al Giardino**

Bagnarola, via Vissignano
tel. 0434 688189 - 3496113218



A seguire, **SPETTACOLO A SORPRESA**

(da seduti, presso il proprio posto)

riservato **ESCLUSIVAMENTE** a coloro che sono ospiti
per la cena presso la Piazza Cardinal Barbo e Piazza Burovich

Per il rispetto delle vigenti norme di sicurezza e del distanziamento sociale,
è vietato l'ingresso nelle zone riservate all'evento
alle persone che non hanno prenotato la cena

Menu



Cena sotto le Stelle



Ristorante Parco Vittoria

- Brindisi con calice di metodo classico La Perla di Graziano Zucchetto e costone grigliato con paté di ombrina
- Gambero kataifi profumato all'arancia con salsa tzatziki con yougurt latteria Coderno
- Risotto con crema di piselli e scampi
- Cuore di merluzzo in panure di erbette su gazpacho di datterini cremoso e patate di Ovoledo gratin
- Semifreddo al mango con crema alla vaniglia e miele di castagno di apicoltura Pedrigne di Bagnarola e terra di cacao

Vini delle cantine Ornella Bellia Graziano Zucchetto e Del Rizzo

A persona comprensivo di bevande e caffè € 45 • Menu bambino a scelta € 15



Ristorante La Perla / Catering Prezzemolo

- Bollicine DOC ed entree di pomodoro candito con tartare di gambero, stracciatella e arancio caramellato
- Turbantino di sogliola su melanzana confit, cremoso al miele d'acacia di Pedrigne e brunoise di rapa rossa
- Insalatina di mare estiva
- Cannolo di crespella gratinato con broccoli e salmone affumicato
- Girella di branzino dorata su crema di zafferano di San Quirino, guanciale e pistacchi con patatine alla mediterranea
- Cheesecake al lime con pesche spadellate al rhum e mandorle croccanti

A persona € 45 • Menu bambino € 15

★ Ristorante Cà Malvani

- Prosecco DOCG selezione Cà Malvani e sfogliatina allo speck di Sauris e formadi frant
- Carpaccio di scottona affumicata con insalata di funghi porcini freschi e girellino di vitello alle erbe di montagna
- Raviolacci di burrata con basilico e pomodorini
- Lombata di vitello in crosta con ristretto di Ramandolo e patate di Ovoledo
- Macedonia di pesche con crema e sbriciolata di Bussolà

Il tutto accompagnato dalla selezione di vini Cà Malvani

Menu bambino: lasagna al ragù di carne, arrosto con patate al forno, dolce

A persona € 40 • Menu bambino € 15



★ Trattoria Al Grappolo

- Bollicine friulane e stuzzichini curiosi
- Stelle di sfoglia, bresaola di bufala, insalatine estive, cremoso "Fabee" su vellutata di pomodoro fresco, cheesecake croccante, la zuccina e il suo fiore

Con Amore abbiamo Impastato ...con fantasia abbiamo creato...

- Gnocchetti di patate novelle, erbe aromatiche fresche, pomodorini caramellati, pitina Borgo Tivol, crema di fagiolo Antico San Quirino
- Sorbetto al cucchiaino
- Polpettine di coniglio Carnico, polentina Rustica, composta di cipolla di Cavasso
- Girella di vitello alla parmigiana, spadellata di verdure dell'orto
- Il nostro dolce dei desideri

Vino e bibite abbinare

A persona € 40 • Menu bambino € 15

★ Ristorante Abate Ermanno

- Bollicine di Ribolla Gialla Pitars con gambero croccante e guacamole
- L'insalata d'amare: mosaico di pesce a vapore, verdure ed essenze
- Riso Carnaroli "Cascina Veneria" alle vongole veraci di Caorle, battuto di mazzancolle, zafferano e profumo di cedro
- Sorbetto Caipiroska alla fragola
- Bianco di ombrina al forno, pane al tartufo e sottobosco in un 'big bang' di verdure cremose, con patata fiammata
- Dolce: Le cinque sfumature di cioccolato

Vini IGT della Cantina Abate Ermanno

A persona € 43 • Menu bambino € 15



★ Hostaria al Giardino

Benvenuto della casa

- Calice di Prosecco Doc Valdobbiadene con crostino di salmone atlantico affumicato
- Tavolozza prezzemolata di pesce bollito e marinato
- Rigatoni gamberetti e zucchine
- Gnocchetti di patate capasanta e punte di asparagi bianchi con semi di papavero
- Sorbetto aroma di mango al cucchiaino
- Filetto di branzino con verdure julienne
- Rana pescatrice saporita in pancetta stufata
- Gamberone profumo di mentuccia su polenta fritta
- Dolce: Notte dei Desideri
- Caffè

La cena sarà accompagnata da vino Chardonnay frizzante

A persona € 40 • Menu bambino € 15



tel. 347 8914102

A CURA DI



Comune
di Sesto
al Reghena



I Borghi
più belli
d'Italia



Le Vie dell' Abbazia
Storia e dintorni a Sesto al Reghena