



14° TOUR ENOGASTRONOMICO DEL MONTE BALDO

ORGANIZZATO DALLA PRO LOCO DI FERRARA DI MONTE BALDO IN COLLABORAZIONE CON I RISTORANTI

<p>venerdì 05 Luglio</p> <p>RISTORANTE STELLA ALPINA</p> <p>Tel. 0456247082</p> <p>Antipasto: L'estate con i suoi colori: speck su misticanza di erbette Montebaldine, scaglie di formaggio, miele e ciliege ◆◆◆ Tagliolini con burro di malga, ricotta affumicata e limoni del Garda ◆◆◆ Riso venere su fonduta di formaggio caprino del "Fenil dei Coltri" ◆◆◆ Cervo al ginepro con salsa ai frutti di bosco accompagnato da patate aromatizzate all'Allium Ursinum ◆◆◆ Assaggio di carpaccio di manzo marinato con scaglie di formaggio Monte Baldo stagionato e germogli d'erbe ◆◆◆ Semifreddo ai mirtili con gelato al sambuco ◆◆◆ Acqua vino e caffè ◆◆◆</p> <p>€ 18,00</p>	<p>venerdì 12 Luglio</p> <p>CHALET NOVEZZA</p> <p>Tel. 0456247170</p> <p>Antipasto sfizioso della casa ◆◆◆ Lasagne al forno al sugo di lepore ◆◆◆ Tagliatelle con pesto di Aglio Orsino ◆◆◆ Filetto di maialino cotto a bassa temperatura con salsa di senape e mele caramellate ◆◆◆ Contorni misti ◆◆◆ Dolce della casa ◆◆◆ Acqua vino e caffè ◆◆◆</p> <p>€ 18,00</p>	<p>venerdì 19 Luglio</p> <p>MALGA IME</p> <p>Tel. 0457265104 Cell. 3317248922 3490585446</p> <p>Primi piatti: Gnocchi alla malghese ◆◆◆ Canederli con ricotta e ortiche ◆◆◆ Brasato di manzo con polenta ◆◆◆ Verdure miste di stagione ◆◆◆ Crostata alla marmellata ◆◆◆ Acqua vino caffè e grappa ◆◆◆</p> <p>€ 15,00</p>	<p>venerdì 26 Luglio</p> <p>RISTORANTE AL CACCIATORE</p> <p>Tel. 0456247163</p> <p>Antipasto: Fettine di lombo di suino aromatizzato all'arancio, Polentina con pancetta pepata, Tortino di zucchine con cuore al gorgonzola ◆◆◆ Quadrotti ripieni di patate con pesto all'Allium Ursinum ◆◆◆ Crespella farcita con cavolo nero, pancetta affumicata e ricotta di malga ◆◆◆ Tasca di vitello arrosto ripiena ai funghi ◆◆◆ Contorni misti ◆◆◆ Bavarese alla nocciola ◆◆◆ Acqua vino e caffè ◆◆◆</p> <p>€ 18,00</p>	<p>venerdì 02 Agosto</p> <p>RIFUGIO CEDRON</p> <p>Tel. 0456247071 Cell. 3293293294</p> <p>Antipasto: Cornetti di grana con crema di baccalà e timo selvatico, Fagottino di carne salada in crema di yogurt magro profumato alla nepetella, Nido di patate di Pian di festa con la mimosa ◆◆◆ Strangolapreti con spinaci di montagna e ricotta di capra ◆◆◆ Crema di ortiche con bocconcini di legumi e fiori di Calendula ◆◆◆ Carrè di vitello alle erbe del Baldo con patate dorate ◆◆◆ Semifreddo al melone aromatizzato all'olio essenziale di Melissa e limone ◆◆◆ Acqua vino e caffè ◆◆◆</p> <p>€ 18,00</p>	<p>venerdì 23 Agosto</p> <p>RIFUGIO NOVEZZINA</p> <p>Tel. 0456247288 Cell. 3456990389</p> <p>Antipasto: Cime di Ortica e foglie di Salvia dei Prati, Crostone al Rafano, Cagliatina alla Cipollina ◆◆◆ Canederli all'Ortica e formaggio di malga ◆◆◆ Risotto al Lamio bianco ◆◆◆ Pasticcio alla ricotta e Buon Enrico ◆◆◆ Stufato di Pecora baldense Polpettine dello Speciale (ortica, tarassaco, malva e piantaggine) ◆◆◆ Patate al forno Insalata di fiori del Monte Baldo Selezione di formaggi con mostarde ◆◆◆ Torta al Partenio con confettura di mele e fiori di sambuco ◆◆◆ Liquore alla Melissa ◆◆◆ Acqua vino Tisana caffè ◆◆◆</p> <p>€ 18,00</p>	<p>Giovedì 29 Agosto</p> <p>RISTORANTE AURORA</p> <p>Tel. 0457220072 Tel. 0457220026</p> <p>Antipastino a sorpresa ◆◆◆ Tagliolini alla lepore ◆◆◆ Tortelli ripieni alla ricotta e spinaci in salsa di noci ◆◆◆ Polenta, funghi e formaggio fuso ◆◆◆ Dolce della casa ◆◆◆ Acqua vino e caffè ◆◆◆</p> <p>€ 18,00</p>
---	--	--	--	--	--	--

Si ricorda che è obbligatoria la prenotazione da effettuarsi presso ogni singolo ristorante sia per il pranzo che per la cena...e buon appetito a tutti gli ospiti!