

SARTORI
DI VERONA

Stella Alpina
Prodotti della Lessinia dal 1957

021 Spazio cibo 022 Impresa per "Crocchi di Malga"
023 Cene regalo 024 Organizzazione saloni e stage
025 Servizi tecnici 026 Assistenza per linee e impianti

Via San Rocco, 40-41 - 37028 Roverè Veronese (VR)
Tel. Fax 045 7831900 - Cell. 348 7338083 - www.stellaalpina.it

ASTORIA
WINES

www.astoria.it

Dersut Caffè
Musica per il palato

Fabio Giacomel
Agente di zona
Tel. +39 333 8325379
fabiogiacomel@ricloud.com

Provolo
Veronese 1927

Via S. Cassiano, 2 - Mezzane di sotto (VR)
Tel. 045 889 9304 - info@vinsprovolo.com

ANDREA IMPIANTI

Via San Rocco, 1 37028 Roverè Veronese VR
Tel. 045 7848100 - Fax 045 7848949
info@andreampianti.com - andreampianti.com

DALLA VALENTINA
CASEIFICIO DAL 1957

LATTE 100% DELLA LESSINIA
L'eccellenza dei formaggi di montagna

SPACCIO AZIENDALE APERTO TUTTI I GIORNI
Via Stander, 1 - Velo Veronese (VR) - T. 045 7835549

BEVANDE VERONA s.p.a.

Assicurato da: **Christian Marigo**
christianmarigo@bevandeverona.it
342 1138950

SOLUZIONI ENERGETICHE E RINNOVABILI
Termocondizionatori, Pannelli Solari
e Pomi d'Arancio

Cell. 348 7276598

ASSICURAZIONI DEL BELLO

AGENZIA DI CALDIERO:
Via Strà, 41
37042 Caldiero (VR)
Tel. 045 7651485
Fax 045 7652640
info@delbelloassicurazioni.it
www.delbelloassicurazioni.it

Lunedì - Venerdì
9.00-12.30 / 14.45-18.45

AGENZIA PRINCIPALE
Allianz

TUTELA LEGALE s.p.a.
Assicurazione di Responsabilità Civile

MARZADRO
Distillatori per passione dal 1949

CANTINA Valpantena

UN CUOREDORO
FRANTOI
REDORO
DAL 1893

Grezzana - Verona - Italia - Tel. +39 045 907632 www.redoro.it

RISTORANTE BELLAVISTA

14ª EDIZIONE ENOGASTRONOMICA

San Mauro a tavola

DUEMILA20

12 INCONTRI ENOGASTRONOMICI PER PROMUOVERE LE PRELIBATEZZE CULINARIE DELLA ZONA E VALORIZZARE IL TERRITORIO

50 ANNI 2014

"A tola non se vien veci"

VIA CARA, 14 - S. MAURO DI SALINE (VR) - T. 045 7840007
INFO@RESIDENZABELLAVISTA.IT - WWW.RESIDENZABELLAVISTA.IT

19 GENNAIO

PRANZO ORE 12.30 €25

Aperitivo di benvenuto
Crostino di lardo pesto
alle erbe su letto di melograno
Zuppa di cipolla con Monte vecchio
Canederli con burro e salvia.

Boillti misti fumanti con pearà,
salsa verde, kren

Verdure di stagione

Frittole e Galani

Caffè

*Primavera de Genàr
la ruina el persegàr*

16 FEBBRAIO

PRANZO ORE 12.30 €25

Aperitivo di benvenuto
Polenta e sopressa con
funghetti della Lessinia
Risotto ai porcini mantecato
con Monte fresco
Tagliatelle al sugo di daino

Involtoni di maiale alla formai
Stufato di scottona con polenta

Verdure di stagione

Pere in gabbia con salsa vaniglia

Caffè

*L'amòr vecio,
no fa mai la mufa*

8 MARZO

PRANZO ORE 12.30 €25

Aperitivo di benvenuto
Crema di mais
con scaglie di pepatello e pancetta
Gnocchi sbatuf di Malga
con burro croccante
Risotto con radicchio verona e fioretta

Scaloppa cimbra
Pastissada di cavallo
Verdure di stagione
Semifreddo amaretto
con glassa al cioccolato
Caffè

*Voja o non voja,
Marso vol la foja*

5 APRILE

PRANZO ORE 12.30 €25

Aperitivo di benvenuto
Sopressa casalina con polenta brustolà
Risotto con asparagi e speck del parco
Gnocchetti di patate
con ricotta affumicata

Stinco con crauti
Mortadella con polenta
Verdure di stagione
Coppa di ricotta fresca
con marmellata ai frutti di bosco
Caffè

*Al ciaro de na candela
no se stima né dona né tela*

1 MAGGIO

PRANZO ORE 12.30 €25

Aperitivo di benvenuto
Crema di mais
con funghi e scaglie di speziatella
Pasta e fasioi
Risotto al tastasal

Costine di pecora brogna al forno
Came salà con rucola selvatica
Verdure di stagione
Tiramigù dello chef
Caffè

*Ci pianta de April,
cava de Mojo*

14 GIUGNO

PRANZO ORE 12.30 €25

Aperitivo di benvenuto
Affettati della Val di Mezzana
con crostino
Tagliolini al sugo d'antra
Riso e bisi di Colognola ai Colli

Coniglio in umido alle erbe della Lessinia
Carpaccio con scaglie
di Monte d'allevo
Verdure di stagione
Focaccia di mele
Caffè

*Pan, sopressa e compagnia
su nel borco fa alegria*

SU PRENOTAZIONE TEL. 045 7840007

BAMBINI FINO 8 ANNI, € 15,00 • INTERO: € 25,00 VINI ESCLUSI

SU PRENOTAZIONE TEL. 045 7840007

19 LUGLIO

PRANZO ORE 12.30 €25

Aperitivo di benvenuto
Insalata di gallina greca
Bigoli al torcolo
con sugo al cinghiale
Pennette con carciofi e foglie di menta

Grigliata mista del Cimbro

Verdure di stagione

Coppa chantilly
con fragole della Lessinia

Caffè

*Se Lijo el ghe iuta,
Agosto no fa la suta*

23 AGOSTO

PRANZO ORE 12.30 €25

Aperitivo di benvenuto
Prosciutto crudo e melone
Tagliolini con coniglio e tartufo nero
Bigoli al pesto alla veronese

Spezzatino Cimbro

Came salà con fagioli

Verdure di stagione

Strudel della nonna

Caffè

*Mojo magnar fòssà
che lavorà de gusto*

20 SETTEMBRE

PRANZO ORE 12.30 €25

Aperitivo di benvenuto
Polenta condita
con ricotta fresca e lardo
Bretelle di bertoldo al sugo di funghi
Risotto all'amarone
e scaglie di Monte ubriaco

Rotolo di vitello con patate nostrane
Fegato alla veneta
Verdure di stagione
Biscotti di frolla con crema zabaglione
Caffè

*A Settembre se destaca
tuto quel che pende*

11 OTTOBRE

PRANZO ORE 12.30 €25

Aperitivo di benvenuto
Polenta e sopressa
con funghetti della Lessinia
Tortellini della massaja in brodo
Risotto al Marrone San Mauro

Boillti misti fumanti
con pearà, salsa verde, kren
Verdure di stagione
Castagnaccio con Marroni San Mauro
Caffè

*Quando che l'vin no l'è pi morto,
la castagna l'è bona aròsto*

22 NOVEMBRE

PRANZO ORE 12.30 €25

Aperitivo di benvenuto
Affettati misti del Parco
con funghi pioppini
Minestrone di verdure con le cotiche
Risotto zucca e salamella

Carnè ai ferri con salsa montanara
Bogorli di Sant'Andrea
Verdure di stagione
Panna cotta al caffè
Caffè

*La boca no l'è mai straca
se no la sà da vaca*

13 DICEMBRE

PRANZO ORE 12.30 €25

Aperitivo di benvenuto
Tartufo nero della Lessinia
su letto di polenta e scaglie di Cimbretto
Crema ai funghi
con pane tostato e olio novello
Risotto con chiodini e zafferano
della Lessinia

Arista di maiale al Durello
Costine stufate nella pearà con polenta
Verdure di stagione
Saccottino di mele con salsa ricotta
Caffè

*Pansa uda, goto pien,
cropa la vaca e ci se la tien*