

SELVA DI TRISSINO (VI)



IL

Ristorante Costa

PROPONE

LA TRADIZIONE
IN CUCINA
2^a EDIZIONE

DA SABATO 19 FEBBRAIO 2011

ORE 20.00

8 SERATE ENOGASTRONOMICHE

DI CUCINA TRADIZIONALE
VICENTINA E VENETA

SOLO SU PRENOTAZIONE CON POSTI LIMITATI

La tradizione in cucina, rigorosamente casalinga, del Ristorante Costa a Selva di Trissino (VI) è proposta in 8 serate enogastronomiche, in collaborazione con il Consorzio per la tutela dei vini Gambellara DOC, e l'organizzazione di Vittorino Rasia con la consulenza di Amedeo Sandri.

I menù delle serate a base di piatti tipici locali della tradizione veneta, sono rigorosamente elaborati con prodotti di stagione del territorio, come formaggi tipici, dolci storici, accompagnati dai migliori vini della zona di Gambellara come il Gambellara Classico Doc, il Recioto di Gambellara Spumante Docg, e il Recioto di Gambellara. Anche le carni, la frutta e le verdure utilizzate, fresche e di stagione, provengono da produttori e aziende agricole locali. Il costo varia da 28 a 36 euro a persona, a seconda della serata. Le prenotazioni si accettano entro le ore 12.00 del giorno stesso, salvo esaurimento posti, telefonando al

0445 960295.



Programma delle serate:

sabato 19 febbraio "Lo spiedo"	sabato 7 maggio "Bisi" e dintorni
sabato 12 marzo "Il lessò"	sabato 28 maggio Risotti di primavera
sabato 26 marzo Germogli ed erbe spontanee	sabato 25 giugno I funghi
sabato 16 aprile Il baccalà alla Vicentina	sabato 9 luglio La Paella

Il Ristorante Costa ringrazia:

Az. Agricola COLLE DORO di Selva di Trissino

Per la fornitura dei prodotti tipici freschi

CASEIFICIO SOCIALE E LATTERIA di Nogarole Vicentino

Per tutti i formaggi e prodotti caseari

MACELLERIA - SALUMIFICIO S.VALENTINO di Trissino (lungo la ex statale 246)

Per la fornitura degli insaccati e le carni utilizzate

LA PASTICCERIA "LA CASA DEL DOLCE" di Trissino

Per la fornitura di dolci

PASETTI grande distribuzione di Castelgomberto

Per la fornitura di bevande

CANTINA di GAMBELLARA di Gambellara

Per la fornitura del Durello Spumante

FIORERIA "FIORIDEA" di Castelgomberto

Per gli addobbi floreali

VERLATO
FRUTTA & VERDURA

**RIVENDITORE DAL 1965
DELLE PATATE
DI SELVA DI TRISSINO**

PUNTI VENDITA:
VALDAGNO: Via Pacinotti, 14 - Tel. 0445.402880
VALDAGNO: Via A. de Gasperi, 37 - Tel. 0445.408955
SPAGNAGO: Lungo la ss 246 Via Monte Cimone, 39 - Tel. 0445.430644

19 febbraio ore 20.00
"Lo spiedo"

*Aperitivo con stuzzichini
Durello spumante della Cantina di Gambellara
Crostino con lardo salato e aromatizzato
e insalata di Patate di Selva al tartufo
Minestra di tagliolini e fegatini in brodo di gallina
Grande spiedo della Famiglia Costa*

*Radicchio di campo in tegame
Insalate di febbraio
Sorbetto "combia gusto" alla mela
"Torta di pane" di Mamma Anna
Caffè anche con correzione*

costo 36 euro

Vini

*Az. Agricola Vignato Virgilio
Gambellara*

*Gambellara Classico 2010
Yato Rosso IGT Veneto 2008
Recioto di Gambellara*

**AZIENDA AGRICOLA
VIGNATO**

Via Guizza, 14 - 36053 Gambellara (Vicenza)
Tel. e Fax 0444 444262 - www.vinivignato.com - info@vinivignato.com

12 marzo ore 20.00
"Il lessò"

*Aperitivo con stuzzichini
Durello spumante della Cantina di Gambellara*

*Insalata di gallina, uvetta e pinoli,
con crostino di lingua salmistrata*

Zuppa di verza e "luànega" di casa

*Cotechino con la lingua e con i rampussoli,
manzo, gallina ruspante e testina,
kren, salsa verde, pearà, verdure sott'aceto*

Purè di patate di Selva e insalata marzolina

Sorbetto william's

Rosadina e Zaleti

Caffè anche con correzione

costo 32 euro

Vini

*Az. Vitivinicola Cecchin Renato
Montebello Vicentino*

Gambellara Classico 2009

"Pietralava" Lessini Durello Sup.2009

"Le Ginestre" Recioto di Gambellara 2007

**SALUMIFICIO
S.VALENTINO**

Lungo la ex statale 246
TRISSINO (VI)

Tel. 0445.491194
Cell. 348.2329844



26 marzo ore 20.00

Germogli ed erbe spontanee

Aperitivo con stuzzichini

Durello spumante della Cantina di Gambellara

*Salame di casa Costa, polenta brustolà,
e "radècio consà con il lardo"*

Bigoli torchiati a mano al sugo di anitra e rosmarino

Gnocchi di Patate di Selva con "sparasine" di S.Urbano

Corgnò "del Faldo" in umido

Polenta calda con salvia e scalogno

Patate stufate e erba di campo

Sorbetto alla menta piperita

Crostata al limone

Caffè anche con correzione

costo 32 euro

Vini

*Az. Agricola Vignato Davide
Gambellara*

Gambellara Classico "El Gian" 2009

Gambellara Classico "Col Moenia" 2009

*Az. Agricola Marchetto Luciano
Gambellara*

Recioto di Gambellara Spumante DOCG 2009

AZIENDA AGRICOLA
"ColleDORO"
VENDITA DIRETTA PRODOTTI TIPICI

SELVA DI TRISSINO (VI)
TEL. 0445.491094

AZIENDA AGRICOLA
COLLE
DORO

16 aprile ore 20.00

Il baccalà alla Vicentina

Aperitivo con stuzzichini

Durello spumante della Cantina di Gambellara

Polenta e "scopetòn" con crostino di "pissacàn"

Bigoli con "oio e sardèa"

*Gnocchi di Patate di Selva saltati
con Asparagi Bianchi di Bassano*

"Bacalà" alla Vicentina con polenta di Mais Marano

Insalata di primavera

Sorbetto al limone

*Bussolào di Selva con zabaione
al Recioto di Gambellara*

Caffè anche con correzione

costo 36 euro

Vini

*Casa Vinicola Zonin SpA
Gambellara*

*Gambellara Classico "Il Giangio"
Recioto di Gambellara*

Caseificio Sociale
latteria di **NOGAROLE**
Tel. 0444.427079

7 maggio ore 20.00
"Bisi" e dintorni

Menu

Aperitivo con stuzzichini
Durello spumante della Cantina di Gambellara
Trota salmonata marinata al limone e pinoli
con crostino al burro di Nogarole
Nido di sfoglia con "bisi" e carote
Lasagne "coi bisi de Lumignan"
"Risi e bisi"
Seppie di Laguna con i "bisi"
Patate sotto la cenere e insalata maggiolina
Sorbetto al fragolino bianco
Torta sabbiosa di Zia Pia,
con crema di Ricotta di Nogarole
Caffè anche con correzione

Vini

costo 28 euro

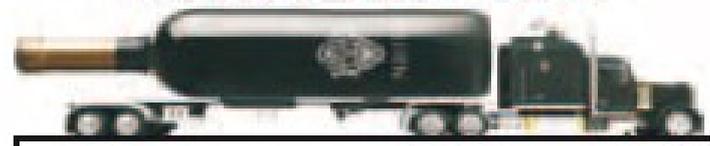
Az. Agricola Grandi Natalina
Gambellara
Gambellara Classico
Recioto di Gambellara



PASETTI

Grande Distribuzione

Distributore Vini Gambellara



CASTELGOMBERTO (VI) Tel. 0445 962170

28 maggio ore 20.00

Risotti di primavera

*Aperitivo con stuzzichini
Durello spumante della Cantina di Gambellara*

*Misticanza con noci e frutti di bosco
Patate di Selva con fragole, aceto balsamico
e Speck di Asiago*

*Risotto al tartufo de Sant'Urbano
Risotto con i "Duronì del Chiampo"
Risotto con "sparesele del Monte Faldo"
Risotto con le trippe*

*Composizione di formaggi
Monte Faldo di Nogarole, miele e loro guarnizioni*

Sorbetto Bellini

Caffè anche con correzione

Vini

costo 30 euro

*Az. Agricola Marchetto Luciano
Gambellara*

*Gambellara Classico 2010
Cabernet IGT Veneto 2010*

Casa Del Dolce

LABORATORIO PRODUZIONE PROPRIA
Viale Dell'Industria - Trissino VI
Telefono 0445 490214

25 giugno ore 20.00

I funghi

*Aperitivo con stuzzichini
Durello spumante della Cantina di Gambellara*

Carpaccio di Burlina con porcini e grana

Crostino di funghi

Zuppa di porcini

Lasagne con le spugnole

Coniglio nostrano allo spiedo con polenta onta

*Spezzatino di vitello ai funghi in umido
e Patate di Selva*

Insalata "preludio d'estate"

Sorbetto alla ciliegia

"Millefoglie" con fragoline di bosco

Caffè anche con correzione

Vini

costo 35 euro

*Az. Agricola Sordato Lino
Montebello Vicentino*

Gambellara Classico 2010

Colli Berici Merlot 2010

Recioto di Gambellara Spumante DOCG 2009



**Addoppi floreali
per matrimoni
e ricevimenti**

**Tel. 0445 941118
CASTELGOMBERTO (VI)**

*Lungo il viale,
a 100 mt. dalla Stazione*



9 luglio ore 20.00



La Paella

Menù

*Aperitivo con stuzzichini
Durello spumante della Cantina di Gambellara*

*Spiedino di verdure e pesce
con crostini e salsa al porro*

Paella alla Catalana con pescado y morisco

Sorbetto al Durello di Gambellara

Semifreddo al caffè e amaretto

Caffè anche con correzione



costo 32 euro

Vini



*Az. Vitivinicola Dal Maso Luigino
Montebello Vicentino*



Gambellara Classico 2010 "Cà Fischele"

CANTINA  GAMBELLARA



Ristorante Costa

CUCINA CASALINGA

MATRIMONI E CERIMONIE

SPECIALITÀ GNOCCHI CON PATATE DI SELVA TUTTI I VENERDÌ



info:

www.festadelgnocco.it

ristorantecosta.p@libero.it

Sale da pranzo di varie dimensioni
da 20 a 300 posti

Turno di chiusura - Martedì

Tel. 0445 960295