

SELVA DI TRISSINO



IL

Ristorante Costa

PROPONE

LA TRADIZIONE
IN CUCINA

DA SABATO 10 APRILE 2010

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 “Comitato Festa del Gnocco”, il Consorzio per la tutela dei vini Gambellara DOC e da 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 e dolci storici, accompagnati dai migliori vini della zona di Gambellara, con il Gambellara Classico DOC, il Recioto di Gambellara Spumante DOCG e il Recioto di Gambellara.

Alla manifestazione saranno presenti anche i vini della Tenuta La Bertolà di Trissino e della Cantina di Malo.

Il costo della serata è fissato in 27 euro a persona.

Le prenotazioni si accettano entro le ore 12.00

del giorno stesso, salvo esaurimento posti, telefonando al **0445 960295**.



10 aprile ore 20.00

Baccalà alla Vicentina

*Aperitivo e antipasto di Baccalà mantecato
con crostino di polenta di mais biancoperla*

*Zuppa di porri, patate di Selva
e riso di Grumolo delle Abbadesse*

Baccalà alla vicentina con polenta di mais Marano

*Zermej con l'aceto di mele e
patate di Selva prezzemolate*

Sorbetto al limone

Fragole aromatizzate al fragolino

Caffè con rasentin

Durello della Valleogra

Cantina di Malo

Gambellara Classico D.O.C. Paiele

Az. Agricola Menti Giovanni - Gambellara

Gambellara Classico D.O.C.

Az. Agricola Menti Giovanni - Gambellara



SALUMI, FORMAGGI, FRUTTA E VERDURE NATURALI,
SUCCO DI MELA

Via Povoleri, 17/B

36070 NOGAROLE VICENTINO (Vicenza)

Tel. 0444/427285 - Fax 0444/427285 - Cell. 338 2577276

17 aprile ore 20.00

I Risotti di Primavera

Aperitivo e buffet di stuzzichini di stagione

Risotto coi bruschandoli di Selva e erbe spontanee

Risotto con le ortiche

Risotto con tartufo dei Berici

Risotto all'isolana con costine di maiale ai ferri

*Degustazione dei formaggi MonteFaldo di Nogarole
baciati da miele di Acacia, mostarda, mousse di pere*

Insalata all'aceto di mele e patate di Selva

Sorbetto al vin Santo

Dolce al limone

Caffè con rasentin

Vini

Durello della Valleogra

Cantina di Malo

Gambellara D.O.C. 2006

Az. Agr. Vignato Davide - Gambellara

Recioto di Gambellara Spumante D.O.C.G.

Az. Agricola Marchetto Luciano - Gambellara

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

24 aprile ore 20.00

Tutto Asparagi

Aperitivo e buffet di stuzzichini di stagione

Uova e asparagi

Risotto agli asparagi

Carpaccio di Burlina con asparagi crudi

Polastrelo in tecia coi asparagi

Patate di Selva cotte sotto la cenere

e verdure stagionali

Sorbetto alle fragole

Dolce Bavarese

Caffè con rasentin

Durello della Valleogra

Cantina di Malo

Gambellara Classico D.O.C.

Az. Agr. Vignato Virgilio - Gambellara

Merlot i.g.t. del Veneto Magenta

Az. Agr. Vignato Virgilio - Gambellara

Recioto Spumante D.O.C.

Az. Agr. Vignato Virgilio - Gambellara

ALICOM

Distribuzione all'ingrosso alimenti per la ristorazione

Via Ippoliti, 15

36073 Cornedo Vicentino VI

Tel. 0445.953305

8 maggio ore 20.00

Il Lesso alla contadina

Aperitivo e buffet di stuzzichini di stagione

Minestra di tajadèle e figadini in brodo

Ravioli ripieni di tarasacco con salsa di spugnole

*Il lessò: cotechino, manzo, lingua, gallina e testina
con kren, salsa verde, pearà e verdure sott'aceto*

Purè di patate di Selva e insalata di stagione

Sorbetto al durrello

Dolce con la melissa e maresina

Caffè con rasentin

Durrello della Valleogro

Cantina di Malo

Gambellara Classico D.O.C.

Az. Agricola Grandi Natalina - Gambellara

Recioto di Gambellara Classico D.O.C.G. 2008

Az. Agricola Grandi Natalina - Gambellara

**SALUMIFICIO
S. VALENTINO**

Lungo la ex statale 246
TRISSINO (VI)



22 maggio ore 20.00

Lo Spiedo

Aperitivo e buffet di stuzzichini di stagione

Zuppa di funghi porcini

Lasagne tirà co' la mescola con colombino selvatico

Gran Speo Costa

(il grande spiedo del Ristorante Costa)

Polenta onta, radici de campo in tecia,

insalate miste

Sorbetto al limone

Dolce di ciliegie

Caffè con rasentin

Vicenza Chardonnay D.O.C. 2008

Tenuta la Bertolà - Trissino

Pinot Grigio i.g.t. 2008

Tenuta la Bertolà - Trissino

Vicenza Cabernet Sauvignon D.O.C. 2008

Tenuta la Bertolà - Trissino

Recioto Tradizionale D.O.C.

Az. Agricola Marchetto Luciano - Gambellara

Tenuta
la Bertolà



AZIENDA VITIVINICOLA
Tenuta La Bertolà Soc. Agr. srl
Cell. 331 480 5533
Trissino

12 giugno ore 20.00

Il pesce d'acqua dolce

*Aperitivo e antipasto di
"Salmone d'acqua dolce" affumicato con insalata*

Pappardelle col pesce gatto

Avannotti di trota fritti con polenta

Luccio con pomodoro e peperoni freschi

Patate di Selva al cartoccio alle braci

Sorbetto al limone

Dolce di pesche e albicocche

Caffè con rasentini

Durello della Valleogro

Cantina di Malo

Gambellara Classico D.O.C. 2008

Az. Agricola Sordato Lino - Montebello Vic.

Recioto di Gambellara Spumante D.O.C.G.

Az. Agricola Sordato Lino - Montebello Vic.

Casa Del Dolce

LABORATORIO PRODUZIONE PROPRIA

Viale Dell'Industria - Trissino VI

Telefono 0445 490214

3 luglio ore 20.00

La "Corte" in cucina

*Aperitivo e buffet di stuzzichini di stagione
Insalata di gallina come piaceva al Palladio
(con uvetta e pinoli)*

Pasticcio con ragù di coniglio

Zuppa di Borraggine e altre erbe spontanee

Piccione di casa allo spiedo con polenta onta

Patate di Selva al cartoccio

Sorbetto al limone

Torta Moia (la putana)

Caffè con rasentini

*Lessini Durello D.O.C. Spumante Brut "Prime Brume"
Cantina di Gambellara*

*Gambellara D.O.C. Classico "Prime Brume"
Cantina di Gambellara*

*Gambellara D.O.C. Classico "Togo"
Cantina di Gambellara*

*Cabernet Sauvignon D.O.C. Vicenza "Prime Brume"
Cantina di Gambellara*

*Recioto di Gambellara Spumante D.O.C.G.
Cantina di Gambellara*

17 luglio ore 20.00

Piatti socializzanti: La Paella

Aperitivo e buffet di stuzzichini di stagione

*Paella alla Contadina Valenciana,
con pescado, morisco e carnes mista*

Sorbetto al garganego

Semifreddo al caffè e agli amaretti

Caffè con rasentin



Garganego Frizzante "Fiori d'Acacia"

Az. Agricola Marchetto Luciano - Gambellara

Gambellara Classico D.O.C. "Corte dei Mei"

Az. Agricola Marchetto Luciano - Gambellara

Recioto Spumante D.O.C.G.

Az. Agricola Marchetto Luciano - Gambellara



MARCHETTO
Azienda Agricola

Via Monsignor Fossà, 3 - Gambellara (VI)
Tel/Fax 0444.444172 - Cell.338.8284976
www.marchettovini.it



CONSORZIO
TUTELA VINI D.O.C.
GAMBELLARA



COMITATO
FESTA DEL GNOCCHO

Proporranno le serate:

sabato 10 aprile
Bacalà alla Vicentina

sabato 17 aprile
I Risotti di Primavera

sabato 24 aprile
Tutto asparagi

sabato 8 maggio
Il lessò alla contadina

sabato 22 maggio
Lo spiedo

sabato 12 giugno
Il pesce d'acqua dolce

sabato 3 luglio
La "Corte" in cucina

sabato 14 luglio
Piatti socializzanti: La Paella

Il Ristorante Costa ringrazia:

AGRITURISMO LA PRIMULA di Nogarole Vicentino
Per la fornitura dei prodotti ortofrutticoli freschi

CASEIFICIO SOCIALE E LATTERIA di Nogarole Vicentino
Per tutti i formaggi e prodotti caseari

ALICOM di Cornedo Vicentino
Per la fornitura di farine speciali e prodotti alimentari all'ingrosso

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

CANTINA
VALLEOGRA

VIA PASUBIO, 13 - 36034 MALO (VI)
TEL/FAX: 0445. 60.20.87
WWW.CANTINAVALLEOGRA.IT



Ristorante Costa

Cucina casalinga

Specialità gnocchi con patate di Selva

Tutti i Venerdì

Matrimoni e cerimonie



Sale da pranzo di varie dimensioni
da 20 a 300 posti

Turno di chiusura - Martedì

Tel. 0445 960295