



FESTA DEL GNOCCHO 2016

MENU' GNOCCHI

CASSE 1-2-3-4

Massimo 6 piatti ordinabili a foglio
(esclusi quelli da asporto)

Prenotazione

N°

segnare solo
quelli da asporto

da
asporto

DESCRIZIONE	★ Nuovi sughi 2016	€	N° piatti	codice	N° piatti
Gnocchi ai SAPORI DELL'ORTO	★	7.00		cod.1	
Gnocchi con FUNGHI, SPECK E POMODORO	★	7.00		cod.2	
Gnocchi con TROTA VICENTINA	★	7.00		cod.3	
Gnocchi con ragù di QUAGLIA VENETA	★	7.00		cod.4	
Gnocchi con TARTUFO		7.00		cod.5	
Gnocchi con RADICCHIO e PASTA SALADO		7.00		cod.6	
Gnocchi alla VEGETARIANA con SALSÀ di BARBABIETOLA	★	6.00		cod.7	
Gnocchi al BURRO-SALVIA		6.00		cod.8	
Gnocchi al RAGU'		6.00		cod.9	
Gnocchi al POMODORO		6.00		cod.10	
ATTENZIONE: MASSIMO 6 PIATTI a foglio		Tot.		Tot.	

Piatti ordinati TOTALE n°

Attenzione: formaggio solo su richiesta

Novità: Gnocchi da asporto in vaschette (da noi fornite)
(segnarli solo nella colonna blu)

BEVETE IL GAMBELLARA GIUSTO
PER IL VOSTRO PIATTO DI GNOCCHI

Scegliete l'abbinamento consigliato sul retro



IL CONSORZIO TUTELA VINI DOC GAMBELLARA

NELLO STAND DELLA ZONA GNOCCHI CONSIGLIA I SEGUENTI ABBINAMENTI

	GNOCCHI AI SAPORI DELL'ORTO Piatto che si esalta alla parte visiva con i colori dei prodotti dell'orto	GAMBELLARA CLASSICO 2015 AZ. AGR. SORDATO LINO Vino che si abbina per la sua morbidezza e intensità dei profumi	
	GNOCCHI FUNGHI, SPECK E POMODORO Piatto con una decisa aromaticità, il tutto equilibrato dalla leggera acidità del pomodoro	GAMBELLARA CLASSICO 2015 AZ. VITIVINICOLA MARCHETTO S.S.A. Vino che si abbina per la sua freschezza	
	GNOCCHI CON TROTA VICENTINA Piatto con elegante aromaticità della trota che aumenta la leggera tendenza dolce del piatto	GAMBELLARA CLASSICO 2015 AZ. VITIVINICOLA MARCHETTO S.S.A. Vino che si abbina per la sua freschezza	
	GNOCCHI CON RAGÙ DI QUAGLIA VENETA Piatto importante con una speziatura data dal ragù	GAMBELLARA CLASSICO 2015 AZ. VITIVINICOLA ZONIN ROBERTO S.A. Vino che si abbina per la sua spalla acida	
	GNOCCHI AL TARTUFO Piatto in cui l'aromaticità è alta con una leggera sensazione untuosa	GAMBELLARA CLASSICO 2015 AZ. AGR. SORDATO LINO Vino che si abbina per la sua morbidezza e intensità dei profumi	
	GNOCCHI AL RADICCHIO E PASTA SALADO Piatto con buon equilibrio tra la leggera tendenza amarognola del radicchio e la dolcezza della pasta salado	GAMBELLARA CLASSICO 2015 AZ. AGR. SORDATO LINO Vino che si abbina per la sua morbidezza e intensità dei profumi	
	GNOCCHI ALLA VEGETARIANA CON SALSÀ DI BARBABIETOLA Piatto la cui caratteristica principale è la grassezza e tendenza dolce	GAMBELLARA CLASSICO 2015 AZ. VITIVINICOLA ZONIN ROBERTO S.A. Vino che si abbina per la sua spalla acida	
	GNOCCHI AL BURRO E SALVIA Piatto classico in cui l'aromaticità della salvia e l'untuosità del burro sono evidenti	GAMBELLARA CLASSICO 2015 AZ. VITIVINICOLA MARCHETTO S.S.A. Vino che si abbina per la sua freschezza	
	GNOCCHI AL RAGÙ Piatto ricco di sapori dovuta alla componente di verdura e carne con una leggera acidità data dal pomodoro	GAMBELLARA CLASSICO 2015 AZ. VITIVINICOLA ZONIN ROBERTO S.A. Vino che si abbina per la sua spalla acida	
	GNOCCHI AL POMODORO Piatto semplice in cui predomina l'acidità del pomodoro	GAMBELLARA CLASSICO 2015 AZ. AGR. SORDATO LINO Vino che si abbina per la sua morbidezza e intensità dei profumi	



www.stradadelrecioto.com