

31 GENNAIO 2009

MENÙ DEL "DIAOLO"
"FILÒ E CANTE"
DI EZIO ED OTELLO

Aperitivo nella baita del 1800
Antipasto del Basalisco

Gnocchi di malga con ricotta affumicata
Risotto con amarone mantecato al Monte veronese

"Manzo inbriago al vin" della Valpantena con polenta

Contorni di stagione
Degustazione di formaggi

Fogasa coi pomi del peccato
Caffè
Elisir della Lessinia

In questa serata si farà formaggio in tempo reale
e mercatino di formaggi tipici

14 FEBBRAIO 2009

MENÙ DEI "MOROSI"
"FILÒ E CANTE"
DI EZIO ED OTELLO

Aperitivo nella baita del 1800
Antipasto della Suocera

Gnocchi di malga con ricotta affumicata
Lasagnette al coniglio

Bollito misto con pearà
Contorni di stagione
Degustazione di formaggi

Fritole
Caffè
Elisir della Lessinia

In questa serata si farà formaggio in tempo reale
e mercatino di formaggi tipici

28 FEBBRAIO 2009

MENÙ DEL "CARBONARO"
"FILÒ E CANTE"
DI EZIO ED OTELLO

Aperitivo nella baita del 1800
Antipasto del Bosco

Gnocchi di malga con ricotta affumicata
Saccottini al sottobosco e Monte veronese

"Patisada de caval" con polenta
Contorni di stagione
Degustazione di formaggi

Torta frolla al sottobosco
Caffè
Elisir della Lessinia

In questa serata si farà formaggio in tempo reale
e mercatino di formaggi tipici

14 MARZO 2009

MENÙ DELLE "STELLE"
"FILÒ E CANTE"
DI EZIO, MARCO ED ENRICO

Aperitivo nella baita del 1800
Antipasto del Gastrofilo

Gnocchi di malga con ricotta affumicata
"Pasta e fasioi" con maltagliati

Capriolo con polenta
Contorni di stagione
Degustazione di formaggi

Lamponi caldi con gelato
Caffè
Elisir della Lessinia

In questa serata sarà possibile
osservare da vicino le stelle della Lessinia

Laboratorio d'Erbe Sauro

Tel. 045 7050061 Fax 045 7050806
Pzza Chiesa, 20
BOSCO CHIESANUOVA



Produzione artigianale di liquori, ottenuti dalla macerazione diretta di piante raccolte fresche nei boschi della Lessinia e di piante provenienti da agricoltura biologica. Sapore e profumi completamente naturali, senza alcuna aggiunta di coloranti e conservanti. Vi invitiamo quindi a gustarne tutta la naturale fragranza!

Elisir di china • Sottobosco • Asperula e kummel • Pino mugo • Mentaliquerizia

Un'idea per le vostre bomboniere

Si confezionano raffinate bottiglie di liquore
per ricorrenze, anniversari e matrimoni



L'albergo Ristorante

Jegher

presenta

Lessinia
a Tavola

8ª EDIZIONE

2008-2009

www.jegher.it

Tel. 045.7835561

"La boca non l'è straca
se non la sa da vaca"

La Manifestazione Gastronomico-Culturale si terrà presso l'Albergo Ristorante JEGHER - Roveré Veronese.

Ogni serata avrà inizio alle ore 20.30 con l'aperitivo nella "baita del 1800", continuerà nella sala ristorante dove gusterete il menù della serata e sarete allietati dal "filò" e dalle "cante de na olta" della Lessinia

Durante ogni serata avrà luogo la dimostrazione dal vivo della produzione tradizionale del formaggio o del salame.

Il costo della serata è di € 26 a persona, bevande comprese.

È gradita la prenotazione - Tel. 045.7835561



Punto vendita a Quinto di Verona

Via Colonia Orfani di Guerra, 5/b - Tel. 045 550032

Orario: lunedì - venerdì 8-12 / 14-18 sabato 8-12

WEEK-END CIMBRO COMPRENDE

Serata "Lessinia a Tavola"
Pernottamento e Prima Colazione
Escursione guidata domenica mattina
Pranzo

€ 70,00 a persona
bevande comprese

25 OTTOBRE 2008

MENÙ DEL "BERTOLDO DA PARPARO"

"FILÒ E CANTE"

DI EZIO ED OTELLO

Aperitivo nella baita del 1800

Antipasto del Burlone

Gnocchi di malga con ricotta affumicata

Bretelle di Bertoldo con salsiccia e fagioli

"Pastisada de muso del Bertoldo" con polenta

Contorni di stagione

Degustazione di formaggi

Focaccia alle noci della Lessinia

Caffé

Elisir della Lessinia

**In questa serata si farà formaggio in tempo reale
e mercatino di formaggi tipici**

8 NOVEMBRE 2008

MENÙ DE "L'ORCO"

"FILÒ E CANTE"

DI EZIO ED OTELLO

Aperitivo nella baita del 1800

Antipasto de l'Orco burlevole

Gnocchi di malga con ricotta affumicata

Pappardelle alla boscaiola

Coniglio nostrano con polenta

Contorni di stagione

Degustazione di formaggi

Bigoloto de l'Orco

Caffé

Elisir della Lessinia

**In questa serata si farà formaggio in tempo reale
e mercatino di formaggi tipici**

22 NOVEMBRE 2008

MENÙ DEL "BAITO"

"FILÒ E CANTE"

DI EZIO ED OTELLO

Aperitivo nella baita del 1800

Antipasto del Casaro

Gnocchi di malga con ricotta affumicata

Risotto ai funghi e Monte

"Bocconsini de vedel" con polenta

Contorni di stagione

Degustazione di formaggi

Torta alla ricotta

Caffé

Elisir della Lessinia

**In questa serata si farà formaggio in tempo reale
e mercatino di formaggi tipici**

6 DICEMBRE 2008

MENÙ "PORCHI E ROIE"

"FILÒ E CANTE"

DI EZIO ED OTELLO

Aperitivo nella baita del 1800

Antipasto del Norcino

Gnocchi di malga con ricotta affumicata

Risotto al tastasal

"Delizie del porco" con polenta
(salamele, costine, codeghin, ...)

Contorni di stagione

Degustazione di formaggi

Panna cotta al sottobosco

Caffé

Elisir della Lessinia

**In questa serata dimostrazione di come
si faceva il salame e "Stima della sopressa"**

20 DICEMBRE 2008

MENÙ DELLE "STRIE"

"FILÒ E CANTE"

DI EZIO ED OTELLO

Aperitivo nella baita del 1800

Antipasto del Mago foetto

Gnocchi di malga con ricotta affumicata

Bigoli delle strie alle noci della Lessinia

"Strasete delle strie ai funghi" con polenta

Contorni di stagione

Degustazione di formaggi

Pasta frolla al burro della Lessinia

Caffé

Elisir della Lessinia

**In questa serata si farà formaggio in tempo reale
e mercatino di formaggi tipici**

17 GENNAIO 2009

MENÙ DEL "PORCARO"

"FILÒ E CANTE"

DI EZIO ED OTELLO

Aperitivo nella baita del 1800

Antipasto del saladaro

Gnocchi di malga con ricotta affumicata

Risotto "col puntel"

"Delizie del porco" con polenta
(salamele, codeghin, panseta...)

Contorni di stagione

Degustazione di formaggi

Panna cotta al caramello

Caffé

Elisir della Lessinia

**In questa serata dimostrazione di come
si faceva il salame e "Stima della sopressa"**