

30 maggio 2006
L'ASPARAGO

Presso il ristorante "Trattoria del Glicine" a Piazza Santo Stefano (Cernobbio) si è svolta una cena a tema il cui protagonista è stato l'asparago.

In abbinamento abbiamo degustato i vini dell'Azienda Beato Bartolomeo di Breganze oltre a Sauvignon blanc Winkl della Cantina di Terlano.

Aperitivo: Stuzzichini a base di asparagi.

Antipasto: "Piatto didattico" con asparagi "nature" (violetto ligure, bianco di Bassano, verde di Altedo); asparagi di Bassano con salsa di uova sode.

Primi piatti: Risottino con asparagina di Napoli e lasagnetta con asparagi del Gargano.

Secondo: Involtino di vitello con asparagi di Altedo su fonduta.

Dessert: Fantasia dello chef.