

hotel - ristorante  
*Gran Can*

Via Campostrini 60-Pedemonte-Vr

In collaborazione con:



*E' lieto di presentarVi*

Il Riso  
Storia abbinamenti e cultura

*Mercoledì 26.05.2010 H 21:00*

*Parteciperà alla serata  
in qualità di relatore:*

Melotti Gianmaria

→ Inizio ore 21:00

→ € 30,00 ad personam

→ La prenotazione è gradita

Info:

340.53.41.625 Andrioli luca

045.770.19.11 Ristorante Gran Can

045.73.00.444 Riseria Melotti

## Programma

*Caramella di bresaola farcita con riso al rosmarino*

*- Soave spumante metodo charmat Balestri Valda*

*Tagliatella di farina di riso agli asparagi e capesante*

*- Sengialta Soave superiore Balestri Valda*

*Risotto all'Amarone con gelato al Monte Veronese*

*- Il Tabarro Valpolicella classico superiore*

*Valentina Cubi*

*Strudel di riso ripieno alle verdure di stagione  
accompagnato da brasato di guancetta di manzo*

*- Il Tabarro Valpolicella classico superiore*

*Valentina Cubi*

*Semifreddo al riso con gelatina di albicocche*

*- Recioto bianco di Soave Balestri Valda*

*Hanno contribuito al successo della serata*

