



APERITIVO FESTIVAL



Gli

Abbinamenti





3 Fruitz analcolici alla frutta in purezza o in mixology:

Arancia Rossa Mix, Pompelmo Mix, Pesca Mix

in abbinamento con

Day 1: Mini panini integrali con fette di formaggio Leerdammer "L'Intenso" e pomodorini secchi

Assaggi di formaggio Leerdammer e snack LeeCrock

Day 2 & 3: Assaggi di formaggio Leerdammer e snack LeeCrock



Select Spritz e Limoncello Spritz

in abbinamento con

Tramezzini Tramè in 3 gusti:

Tonno e cipolline (senza lattosio)

Prosciutto cotto di Praga, provola affumicata, pomodoro, origano

Verdure grigliate, hummus di ceci, pomodoro, menta (vegano)



FONDAZIONE RADIOTERAPIA ONCOLOGICA

Cocktail Amaro-Torino

in abbinamento con

Terrina di fegatini con riduzione al Vin Santo, Sale Maldon e Pane Croccante

Succo di pomodoro condito

in abbinamento con

Pinzimonio di verdure



Day 1:

"Morbido speziato"

Lurisia Chinotto

in abbinamento con

mini bun alla barbabietola farcito e hamburger di

ceci e patate speziate, tofu affumicato e pomodorini.

"Cono dorato"

Lurisia Aperitivo Analcolico con Assenzio Maggiore Piemontese

in abbinamento con

Cono con crema alla carota nera e granello di pistacchi.

"Mediterraneo verde"

Lurisia Aperitivo Analcolico con Genziana delle Alpi

in abbinamento con

macaron alla spirulina aperto con crema veg ai pomodori secchi e capperi.

Day 2:

"Sole croccante"

Lurisia Aperitivo Analcolico con Genziana delle Alpi

in abbinamento con

Bun alla curcuma farcito di straccetti di pollo, lattughino, pomodoro e mayo alla genziana.

"Fritto cremoso"

Lurisia Gazzosa

in abbinamento con

Pasta frita con crema ai formaggi e pomodorino confit.

"Intenso verde"

Lurisia Aperitivo Analcolico con Assenzio Maggiore Piemontese

in abbinamento con

Tuille al tè matcha gorgonzola e gelè di pere.

Day 3:

"Momento colori"

Lurisia Aperitivo Analcolico con Assenzio Maggiore Piemontese

in abbinamento con

Bun agli spinaci con burger di lenticchie, cavolo viola marinato e mayo veg.

"Sfera di Genziana"

Lurisia Aperitivo Analcolico con Genziana delle Alpi

in abbinamento con

Sfera di polenta con mayo veg alla genziana e germoglio.

"Frolla agrumata"

Lurisia Limonata

in abbinamento con

Frollino salato con farcitura alle erbe e polvere di limone.

(continua)



Birra Corona Extra e Birra Corona Cero (analcolica)

In abbinamento con

Taralli di Barletta Terre d'Italia all'olio evo, al peperoncino e al finocchio



Carrefour



Day 1:

Chinotto Terre d'Italia
Franciacorta Satèn | Quadra
Sauvignon | Bival
Sauvignon DOC | Kaltern Kellerei

in abbinamento con

Mini piadina con caponata di melanzane e crema di robiola + spiedino di crudo San Daniele, Olive Bella Cerignola e cubetti di Pecorino di Fossa

Mini burger di focaccia con mostarda di cipolle, burrata, 'nduja e una punta di marmellata al Bergamotto.

Quadrati di pinsa con squacquerone, gocce di pesto, mortadella con pistacchi e olive taggiasche
Puccia con gorgonzola dolce, confettura di fichi, roselline di Coppa, miele di Arancia

Day 2:

Cedrata Terre d'Italia
Verdicchio Castelli di Jesi | Velenosi
Lacrima | Velenosi
Metodo Classico San Zeno | Zonin

in abbinamento con

Foglio di Pane Carasau con Stracciatella di Puglia, Acciuga e Tarallo al Peperoncino Sbriciolato

Tarallo tondo Classico con Zola Piccante e Confettura di pere Williams

Focaccia Croccante Genovese con Bresaola, Caprino Lombardia, gocce di Pesto fresco

Day 3:

Bergamotto Terre d'Italia
Sauvignon DOC | Kaltern Kellerei
Spumante Trento DOC Brut | GLV

in abbinamento con

Cheesecake salata scomposta in vasetto con taralli sbriciolati al finocchio, dadolata di mozzarella di bufala DOP e tartare di Chianina

Focaccia Barese, Pecorino Sardo e Confettura di Arance

Focaccia Croccante alle Olive, Mortadella, Pecorino toscano e Aceto Balsamico

Tarallo di grano arso, Piave DOP, Pesto



CANTUN
bakery & bistrot itinerante

Birra Peroni Stile Capri

in abbinamento con

Day 1: Piccolo Cannoncino al Carbone con ripieno di mousse di caprino al lemon grass

Day 2: Piccola Tarte Tatin con pomodoro caramellato e acciuga Linda Playa

Day 3: Mini Bowl di Caprese Scomposta con mousse di mozzarella, gele' di pomodoro e foglia di basilico disidratato



Martini Americano

in abbinamento con

Crancine Paprika dolce e Sfoglino Barbeque

Martini Bianco Spritz

in abbinamento con

Crancine classiche e Sfoglino Pesto



Lemonsoda, Lemonsoda Mojito, Lemonsoda Spritz, Lemonsoda Twist, Oransoda

in abbinamento con

Crostino di focaccia Genovese croccante con Burrata Terre d'Italia e filetti di acciughe Terre d'Italia in olio evo

(continua)

Losito Guarini
ITALIAN FAMILY WINERY



Lebollè:

Spumante Millesimato Extra Dry | Pinot Noir e Sauvignon Blanc
Spumante Millesimato Extra Dry Rosé | Pinot Noir Rosé
Spumante Millesimato Brut | Pinot Noir Viognier
Spumante Millesimato Extra Brut | Pinot Nero, Oltrepò Pavese DOC
Spumante Millesimato Extra Dry | Müller Thurgau Traminer
Spumante Millesimato Dolce | Moscato
Spumante Millesimato Metodo Classico Blanc De Blancs Brut | Pinot Nero, Oltrepò Pavese DOCG
Spumante Millesimato Metodo Classico Blanc De Blancs Brut
Bevanda Analcolica
in abbinamento con
Prosciutto Crudo San Daniele DOP 18 mesi Terre d'Italia
Grissino stirato a mano Terre d'Italia



I vini dei Consorzi di Ascovilo
Associazione Consorzi Vini Lombardi:
Consorzio Tutela Lugana DOC
Consorzio Garda DOC
Consorzio Valtènesi
Consorzio Montenetto
Consorzio Produttori Marmo Botticino Classico
Consorzio Vini di Valcamonica
Consorzio Tutela Valcalepio
Consorzio di Tutela dei Vini della Valtellina
Consorzio IGT Terre Lariane
Consorzio Volontario Vino DOC San Colombano
Consorzio Tutela Vini Oltrepò Pavese
in abbinamento con
Grana Padano Dop 12 mesi
Grana Padano Dop 18 mesi
Grana Padano Dop Riserva 24 mesi



Contrattino Aperitivo Italiano
in abbinamento con
Pizza Margherita Terre d'Italia

CANTUN

bakery & bistrot itinerante

3 Drink:

Smoky Negroni, Cantun vo' fa' l'Americano, Good night's Tommy's
in abbinamento con
Braghet con salame Milano, songino e maio alle erbe
Braghet con mortadella, stracciatella e granella di pistacchi
Braghet con crudo, songino e pomodori secchi
Scrocchiarella 6 gusti:
Margherita
Diavola
Mediterranea (pomodoro, acciuga e stracciatella)
Amatriciana (pomodorino, pancetta e grana)
Boss (zola, salsiccia e porcini)
Dido (salmone, stracciatella e olive)
Michettina al salame Milano
Michettina alla mortadella



3 Drink con Nemiroff Vodka:

Vodka & Tonic, Moscow Mule, Cosmo Grano

3 Drink con Whitley Neill Gin:

Gin & Tonic, Trinidad Love, Double Pink

in abbinamento con

Ciliegine di Mozzarella di Bufala Campana DOP e bocconcini di Mozzarella di Bufala Campana DOP affumicati a paglia



Spritz 25

in abbinamento con

Tartelletta con salsiccia di Bra

(continua)



Venetian Dress Prosecco DOC Extra Dry
Venetian Dress Prosecco DOC Rosato Extra Dry
Piccini Slim Chianti DOCG
Eleven Bianco D'Italia
in abbinamento con
Salame Felino IGP Terre d'Italia
Pecorino Toscano Terre d'Italia con conserve e miele
Terre d'Italia



Gin Hendrick's Oasium e tonica Fever Tree
in abbinamento con
Asiago DOP Fresco Riserva
Asiago DOP Mezzano
Asiago DOP Stravecchio

