

Cooking class at private house of Polinelli/ Cacciatori
Guest-Barbara Richardson....

Chef Eva Cacciatori+Nelly Zenato-

Wine Matching By
Sommelier Teacher Romolo Cacciatori

12th October 2014 at 5.00 p.m.
Dinner 8.00 p.m.

MENU

Benvenuto-Welcome

Sopressa e salame veneto

Crostini di fegato alla Toscana-Crostini with chicken livers
Lessini Durello DOC Brut Magnum Cantine Colli Vicentini

Torta salata-Pere e Speck-

Salted Torte with pear and speck

Lessini Durello DOC Extra Dry Cantine Colli Vicentini
Garganega DOC Cantina Colli Vicentini

Homemade tagliatelle with radicchio and sausage

Tagliatelle "Fatte in Casa" con radicchio rosso e salsiccia

Garganega DOC-Cantina Colli Vicentini and/or Tai Rosso Cantina Colli Vicentini

Crispy fillet of pork with herbs

Filetto di maiale alle erbe fini

wild mushrooms-funghi di Bosco

Patate al forno-Owen potatoes

Valpolicella Ripasso DOC- Cantine Cà Del Monte Negrar Verona

Tiramisù

Marsala Fine demi-sec DOP-Cantine Pellegrino Marsala Sicilia

Some surprise