VINI da TERRE ESTREME
TERRE IMPERVIE • PICCOLE ISOLE • TERRAZZAMENTI

Sabato 24 Novembre 2018
ANTEPRIMA ENO-GASTRONOMICA
Casa dei Carraresi, Treviso

Il coraggio di essere unici: i vini "eroici" e la tradizione gastronomica di Dubrovnik

Menu a 6 mani dello chef Saša Računica, Ristorante Vapor dell'Hotel Bellevue di Dubrovnik, Croazia e degli chef Manuel Gobbo e Beatrice Simonetti del Ristorante Le Beccherie di Treviso.

MENU

Tartar od lubina s kockicama jabuke i segmentima narančina na matovilcu
Tartara di branzino con cubetti di mela e fiammiferi di arancini e insalata songino
La Chic, Volarević - Plavac mali Rose

Gusta juha od slanutka s pjeskuricama
Crema di ceci con le "pjeskurice" (crostini di pasta fritta)
Dišpet, Marlais (coupage: rukatac, pošip, malvasija di Dubrovnik)

Da Le Beccherie - Risotto carnaroli "La Fagiana" mantecato con mandorle armellina, lumache in umido ed estratto di carota viola
Pošip, Volarević

Dubrovačka popara
«Popara» (zuppa di pesce) dei pescatori di Dubrovnik
Tribidrag, Rizman

Pileći želudci u umaku od prošeka s raviolom punjenim miješanim gljivama
Durelli di pollo in salsa di «prošek» (vino da dessert della Dalmazia) con raviolo farcito di funghi
Dingač reserva, Skaramuča

Kruh od narančina, umak od narančina, arancini od ljute naranče i dubrovačka mantala
Pane di arancini, salsa di arancini, arancini di arancio amaro (piccante) di Dubrovnik e «mantala» di Dubrovnik (tipico dolce a base di mosto)

Tiramisù, ricetta de Le Beccherie
Malvasija dubrovačka Prošek, Karaman

Costo 67.00 Euro - vini inclusi
Disponibilità limitata, solo su prenotazione: lebeccherieeventi@gmail.com

LE BECCHERIE
Restaurant

ADRIATIC LUXURY HOTELS | the Mediterranean Taste www.tastethemediterranean.eu | DUBROVNIK FESTIWINE | City of Dubrovnik | DUBROVNIK-NERETVA REGION | HGK 1852 CROATIAN CHAMBER OF ECONOMY | Organizzazione pilota green eventi