

# *Cena d'autore*

con Gianfranco Vissani



SABATO 8 APRILE | ORE 20.30

**EVO**  
BARDOLINO

RISTORANTE **EVO BARDOLINO** VIA EUROPA UNITA, 24B | BARDOLINO (VR)

**EVO**  
BARDOLINO

## *Cena d'autore* con Gianfranco Vissani

Crudo di salmerino con uova di trota, vialone nano soffiato, gelato di olio di oliva  
**Vino in abbinamento: Conte Federico Spumante Trento Doc Metodo Classico**

Battuto di gamberoni rossi con alici del cantabrico, schiuma di burro liquido,  
mirrepoix di papaia marinata all'olio, maggiorana ed aglio nero,  
crumble di bruschetta saporita

**Vino in abbinamento: Passo Bianco, Masi Tenuta Tupunganto in Argentina**

Pennette piccole Felicetti con insalatina di storione e mango  
e puntini di marinatura e parmigiano

**Vino in abbinamento: Vign'Asmara Bianco delle Dolomiti Bossi Fedrigotti**

Stecca di Scottona di vitella bianca con accanto in verticale purea di patate,  
friarielli, raperonzoli, purea di rapa rossa, rabarbaro e manioca

**Vino in abbinamento: Costasera Amarone Classico della Valpolicella**

Cremino di formaggio all'Amarone, Valrhona, e passion fruit,  
schiuma d'olio e gelato di formaggio all'Amarone e Valrhona

**Vino in abbinamento: Casal dei Ronchi, Recioto del Valpolicella**

€ 100,00 PER PERSONA (bevande e vini Masi inclusi)

**PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA**

PER INFORMAZIONI E PRENOTAZIONI

T. 045 622 9910 – M. 392 947 9445 | [MARKETING@AQUALUXHOTEL.COM](mailto:MARKETING@AQUALUXHOTEL.COM)

**MASI**  
AGRICOLA



**AQUALUX**

Hotel Spa  
Suite & Terme  
Bardolino

★★★★★