



A MONTEGROTTO TERME CON LE BOLLICINE DI CASA PEDROTTI (NOMI)

SERATA TRENTODOC DA CENCIO

Gemellaggio in chiave enogastronomica tra Montegrotto Terme e le bollicine trentine. Questa sera il ristorante «Cencio» (chef patron il trentino Loris Perenzoni) proporrà un menu di carne e di pesce che sarà accompagnato dagli spumanti dell'azienda Pedrotti di Nomi.

Quanto mai stuzzicante il menu: cestino croccante di Parmigiano con funghi porcini, salame di cinghiale e fonduta d'Asiago (vino abbinato il Trentodoc Pedrotti Bouquet Nature); spätzle alla trentina (con il Trentodoc Pedrotti Brut Millesimato); risotto con filetti di pomodoro, basilico e mousse di

burrata (abbinato al Trentodoc Pedrotti Brut Rosè); salmone in crosta Enrico IV con salsa Westfalia (Trentodoc Pedrotti Pas Dosè Riserva 111); strudel di mele e lamponi con salsa alla vaniglia (abbinato al Trentodoc Pedrotti Demisec).

g.casagrande@ladige.it