



APERTIVO FESTIVAL

Gli Abbinamenti



Tenuta Ca' Vescovo Refosco dal Peduncolo Rosso
in abbinamento con
Tartellette all'origano, crescenza e pomodori infornati

Tenuta Ca' Vescovo Traminer Aromatico
in abbinamento con
Pane nero con salmone, aneto e limone

Tenuta Ca' Vescovo Ribolla Gialla Spumante
in abbinamento con
Pane nero con salmone, aneto e limone
Cheesecake di formaggio di capra, menta e pisello
Tartellette all'origano, crescenza e pomodori infornati



24 Maggio

Il nostro Aperitivo Analcolico con assenzio maggiore Piemontese
in abbinamento con
Tortilla tostata alla barbabietola con crema al basilico e mandorle e pomodorino confit

Il nostro Chinotto
in abbinamento con
Cornetto di mais con crema di tofu alle olive e anacardi e origano

25 Maggio

La nostra Gazzosa
in abbinamento con
Chips di patate al lime e pepe rosa con guacamole e cipolla agrodolce

La nostra Aranciata
in abbinamento con
Nuvole con crema al tofu affumicato al pomodoro e capperi

26 Maggio

Il nostro Chinotto
In abbinamento con
Chips di mais al carbone vegetale con hummus alla barbabietola e ceci tostati

Il nostro Aperitivo Analcolico con genziana delle alpi
in abbinamento con
Nachos classica con crema veg al lime con mango e mais tostato



Carrefour Terre d'Italia in abbinamento con la cucina da Aperitivo dello Chef Daniel Canzian

24 maggio dalle 11.00 alle 15.00

Franciacorta Saten F.Lago TDI - Quadra / Sauvignon Terre d'Italia - Bival
In abbinamento con
Focaccia genovese con pomodorini e olio di Toscana
Trofie al pesto con nocciole e limone

24 maggio dalle 17.00 alle 22.00

Alto Adige Sauvignon DOC - Kellerei Kaltern / Franciacorta Saten F.Lago Terre d'Italia - Quadra
In abbinamento con
Mousse di Tondini dell'Umbria con sesamo e rucola
Parmigiana al cucchiaino

25 maggio dalle 11.00 alle 15.00

Metodo Classico - Travaglino / Alto Adige Sauvignon DOC - Kellerei Kaltern
In abbinamento con
Focaccia genovese con pomodorini e olio di Toscana
Trofie al pesto con nocciole e limone

25 maggio dalle 17.00 alle 22.00

Verdicchio Castelli Di Jesi Terre d'Italia Velenosi - Lacrima Velenosi / Metodo Classico San Zeno - Zonin
In abbinamento con
Mousse di Tondini dell'Umbria con sesamo e rucola
Parmigiana al cucchiaino

26 maggio dalle 11.00 alle 15.00

Falanghina Miss Fritz - Feudi Di San Gregorio / Verdicchio Castelli Di Jesi Terre d'Italia Velenosi - Lacrima Velenosi
In abbinamento con
Focaccia genovese con pomodorini e olio di Toscana
Trofie al pesto con nocciole e limone

26 maggio dalle 17.00 alle 22.00

Alto Adige Sauvignon DOC - Kellerei Kaltern / Spumante Trento DOC Brut Terre d'Italia - GLV
In abbinamento con
Mousse di Tondini dell'Umbria con sesamo e rucola
Parmigiana al cucchiaino



Birra Corona Extra e Birra Corona Cero (analcolica)
In abbinamento con
Blueat La Pescheria Sostenibile:
Nachos di mais servito con crema di granchio blu, scorza di lime e cipolla croccante
Polpettina di granchio blu frita e servita con maionese piccante

(continua)



Spritz 25
in abbinamento con
Tartelletta con salsiccia di Bra



Vermouth Spritz con Vermouth Rosso SVIC e 1905 Brut Bianco La Versa

1905 Oltrepò Pavese DOCG Pinot Nero Brut
1905 Oltrepò Pavese DOCG Pinot Nero Rosè
Testarossa 2016 Oltrepò Pavese DOCG Brut

Vermouth Rosso Dry
Vermouth Bianco Dry

in abbinamento con

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

Selezione di prodotti Terre d'Italia:

24 maggio

Gorgonzola DOP Terre d'Italia, Pecorino DOP Maturo Terre d'Italia, Prosciutto Cotto A.Q. Naz. Terre d'Italia

25 maggio

Salame Felino IGP Terre d'Italia, Pecorino Toscano Terre d'Italia, Toma Piemontese DOP Terre d'Italia

26 maggio

Asiago DOP Terre d'Italia, Bresaola Terre d'Italia, Canestrato Pugliese DOP Terre d'Italia



Birra Peroni Stile Capri
in abbinamento con
Chips di Mais e Riso al Gusto di Erbe Aromatiche



3 Signature Cocktail:
Call Me Daiquiri
Tamboo Fizz
Angostura Old
in abbinamento con
Ciliegine di Mozzarella di Bufala Campana DOP Terre d'Italia



Venturo Spritz - Aperitivo Mediterraneo
in abbinamento con
Cono al Nero con Tartare di Tonno Rosso Siciliano all'Arancia,
Maionese al Wasabi e Fiori Eduli



Franciacorta Brut Contadi Castaldi
Franciacorta Brut Quadra Qblack
Franciacorta Brut Monte Rossa PR
Franciacorta Brut Mirabella Edea

in abbinamento con

Ovo cotto a bassa temperatura su fonduta al Parmigiano Reggiano 24 mesi e polvere di prosciutto crudo
Crostino di pane dolce con spuma di mortadella e scaglie di Parmigiano Reggiano 18 mesi
 Rettangolino di pasta brisè con spuma al parmigiano reggiano 24 mesi e aceto balsamico tradizionale di Modena
Chips al Parmigiano Reggiano 24 mesi con burro montato, pomodorino ciliegino disidratato e timo



Cocktail "Negroppolo"
in abbinamento con
Tortilla Chips Blue Corn e Tortilla Lightly Salted

Cocktail "Americano"
in abbinamento con
Vintage Potatoes Aceto Balsamico e Vintage Potatoes Sale Marino

Cocktail "Gal 41 Tonic"
in abbinamento con
Vintage Potatoes Pepe Nero e Vintage Potatoes Tartufo

Cocktail "Garibaldi"
in abbinamento con
Vintage Potatoes Aceto Balsamico e Tortilla Chips Blue Corn



Signature Cocktail e pairing in collaborazione con Elton Zequiraj:

Cocktail "Silver" a base di Shiny Premium Elisir, infuso di tè verde al gelsomino, miele di acacia e profumo alla rosa damascena
in abbinamento con
"Lampone Farcito" - lampone, formaggio caprino, pepe rosa e basilico

Cocktail "Tan" a base di Vivid Premium Gin, succo di mela bio e top di ginger ale
in abbinamento con
"Mela Speziata" - mela, curcuma, pepe nero, spirulina e sale marino

Cocktail "Burgundy" a base di Vodka, infuso di carruba e karkadè e liquore alla frutta secca
in abbinamento con
"Spugna Salata" - pomodoro secco, olive taggiasche e parmigiano

(continua)



Birra Messina Cristalli di Sale
Birra Messina Vivace
In abbinamento
con Olio EVO di Sicilia IGP, Acciughe di Sicilia e Focaccia Ligure
croccante Terre d'Italia



Rangoni Alto Gin, il London dry botanical in stile alpino e Brando
Motu Gin, il mix perfetto tra gli aromi floreali della Polinesia
in abbinamento con
Salmone selvaggio affumicato Sockeye dell'Alaska Fumara -
Foodlab



Americano Martini e Bombay&Tonic
in abbinamento con
Mortadella affettata a cubetti del Salumificio Palmieri, prodotto
selezionato Terre d'Italia



Select 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)



Slim Chianti DOCG
Piccini Eleven Rosso D'Italia
Piccini Eleven Bianco D'Italia
Spritz
Gin Special
in abbinamento con
Salamini classici e salamini piccanti









Gin Hendrick's e tonica Fever Tree
in abbinamento con
Prosciutto di Parma

Scopri l'itinerario di Aperitivo Festival!



APERITIVO FESTIVAL

-  Stage
-  Live Music
-  DJ Set
-  Live Painting
-  Water Station
-  Toilette



- | | | | |
|----------|---|-----------|--|
| 1 |  | 6 |        |
| 2 |  | 7 |  |
| 3 |  | 8 |    |
| 4 |   | 9 |  |
| 5 |  | 10 |   |
| | | 11 |   |
| | | 12 |  |
| | | 13 |   |
| | | 14 |  |
| | | 15 |    |
| | | 16 |   |
| | | 17 |   |
| | | 18 |    |