



FERIA

RESTAURANT

CONTAMINAZIONI EROICHE

Continuano i Mercoledì speciali
al Feria Restaurant.

Un connubio perfetto tra la cucina
che guarda ad oriente e la “viticoltura eroica”
dalla collina al mare.

Mercoledì 30 Ottobre 2024
ore 20.00

Menù condiviso con le portate a centrotavola
da godere insieme in tutta tranquillità.

Dendeng

Battuto di manzo, tamarillo, coriandolo

Roti Canai

Pane sfogliato cotto alla piastra

Gado Gado

Broccolo romanesco alla brace, salsa di arachidi e uovo

Siumai

Dumpling di anatra, fagioli neri e anguilla

Rendang

Curry di maiale, riso, verdure, tamarindo e cannella

•

I piatti dello chef Marco Feltrin saranno accompagnati
da una selezione di “Vini Eroi”
dalle colline di Valdobbiadene, alle Langhe, sorvolando
la Valtellina, la Liguria, per arrivare alla Sardegna

Livèi, Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG
Paolo Zucchetto, Colline di Valdobbiadene

Riparo, Sassella Valtellina Superiore DOCG 2018
Cooperativa Il Gabbiano, Sondrio, Valtellina

Nebbiolo d'Alba DOC 2018
Cascina Carrà, Monforte d'Alba, Langhe

Cardile, Vermentino di Sardegna DOC 2021
Cantine Antigori, Sardegna

Lumassina di bosco 2018
Terrazze Singhie, Carcare, Colline Savonesi

In collaborazione con “Eroi Vignaioli”

Costo € 75,00 vini inclusi - Richiesta prenotazione

Feria Restaurant - Via della Quercia, 8 - 31100 Treviso
Tel. 0422 1748017
info@feria.restaurant

