

EVENTO PROMOSSO DA:



CON IL PATROCINIO  
DEL COMUNE DI LONIGO

“Qui è gradita la serenità, qui è la pace,  
qui la pienezza del piacere,  
Qui ci sono le anime dei popoli,  
il cuore dei popoli.”

LEONICUS II DICEMBRE MMXXIII

# Festosa Agape

di Cultura Enogastronomica Rinascimentale

Un ringraziamento a:



Compagnia d'arme  
“La Lince”

Tabolata allestita e servita  
da Magistri in Arte Lecatoria

Si ringraziano inoltre tutte le Cantine partecipanti

e in particolar modo

—COLLIS—  
*Cantina Veneta*

in collaborazione con:



# Spartito

Armonie di colori e di sapori

Le tradizioni della buona tavola sono molto spesso il risultato di eredita' sovrapposte nel tempo.

Il pregio e' nella insostituibile qualita' degli ingredienti che conferiscono anche nelle preparazioni piu' note e semplici, qualcosa di speciale.

Questo spartito offre preparazioni caratteristiche e saporite che si rifanno alle consuetudini delle vecchie famiglie contadine o di antica e piccola nobilta' di provincia.

Presidente Commissione  
Enogastronomica Leonicus 2023

Messere  
Mario Santagiuliana

## Antipasto

Cotechino con patata Duchessa su vellutata di verza Moretta

Vino: Tai Rosé "La Rovesciata" – Corte De Pieri – Lonigo

## Primi Piatti

Risotto al Tai Rosso DOC dei Berici con riduzione e stracchino di Barbarano Vicentino

Gargati al ragu' di corte e castagne della Lessinia

Vino: Tai Rosso DOC dei Berici  
Tenuta "Mancassola Leopoldo – Lonigo



## Secondo Piatto

Coscia di faraona alle prugne dei Colli Euganei con patata alle erbe aromatiche e verdure cotte

Vino: Merlot – Cantina Le Lore – Lonigo

## Dolce

Torta de Suca Baruca  
e degustazione di panettone e pandoro

Vino: Recioto di Soave D.O.C.G. – Heinatico – Collis

Caffe' con correzione al tavolo