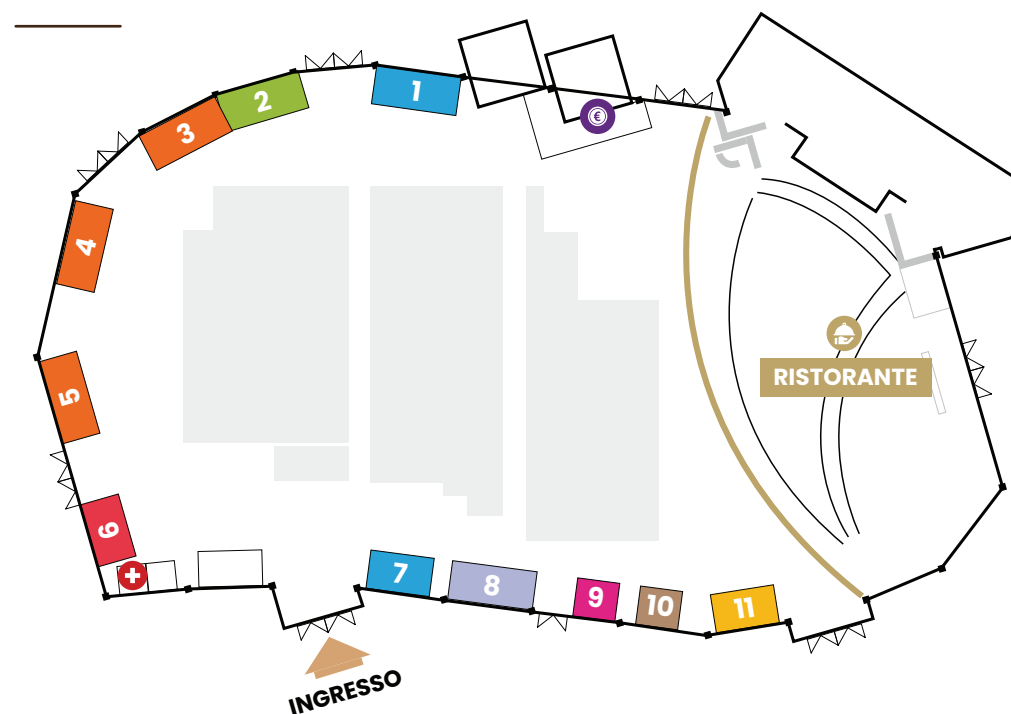


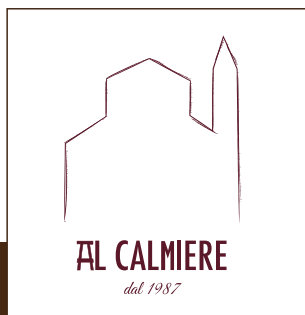
STAND GASTRONOMICI

PALARISO GIORGIO ZANOTTO



I bolliti vengono cucinati da:

STAND 3



STAND 4



STAND 5



1/7 - BAR

RISTORANTE

2 - CANTARELLA

- Patate fresche fritte (cantachips)
- Zucca frita
- Tris di mostarda, cren, salsa verde
- Castagnaccio - bole
- Frutta fresca a pezzi
- Fragole con cioccolato
- Caldarroste

3 - RISTORANTE AL CALMIERE

- Bollito con pearà
- Cotechino con pearà
- Pearà
- Tortellini in brodo o al burro fuso

4 - AMATO CARNI

- Bollito con pearà
- Cotechino con pearà
- Pearà
- Gnocchi al pomodoro
- Trippe con sugo

5 - MIGLIORANZA CARNI

- Bollito con pearà
- Cotechino con pearà
- Pearà
- Tortelloni all'asiago D.O.P. con erbe al burro fuso e salvia
- Tagliatelle in brodo con fegatini e non
- Cotoletta di pollo con patate

6 - RISOTTI

- CONSORZIO DI TUTELA I.G.P.
RISO NANO VIALONE VERONESE
- Risotto all'Isolana
 - Risotto con zucca

8 - SUD-TIROLO

- Canederli di speck in brodo
- Stinco di maiale al forno con patatine fritte
- Bollito tirolese (Schlachtplatte) piatto di carne mista: salsiccia hauswurst, wurstel, carrè, canederlo di speck con patatine fritte
- Piatto baby (wurstel e patatine)
- Brezel salato
- Patatine fritte
- Fagioli e cipolla
- Strudel di mele con salsa alla vaniglia calda

9 - DOLCI | PASTICCERIA PASQUATO

10 - PIZZE | PIZZERIA PARADISO

11 - RISTORANTE PARADISO

- Pasta e fasioi
- Maccheroncini con ragù di anatra
- Tortelli di zucca
- Gnocchi di patate con ragù di cervo
- Lasagne al forno
- Polenta e baccalà

Gli stand gastronomici sono **aperti tutti i giorni** nei seguenti orari:

Dal lunedì al venerdì
12:00-14:30 | 18:30-23:00

Sabato
12:00-15:00 | 18:30-23:00

Domenica
11:30-15:30 | 18:00-22:00

A pranzo nei giorni feriali bolliti con la Pearà, Risotto all'Isolana e altri primi, o secondi, a giorni alterni.

ORARIO SERALE E LA DOMENICA: menù completo.