



SEREGO ALIGHIERI

Trekking & Foraging in Vigna

Una passeggiata alla scoperta del territorio
in cui nasce l'Amarone e delle erbe spontanee
edibili, con pranzo degustazione a seguire

*A walk to discover the territory
where Amarone is born and the wild edible
herbs, with tasting lunch*

TREKKING&FORAGING
EXPERIENCE

60€

A persona / Per person

SABATO/SATURDAY

11/05

H 10:00

INFO E PRENOTAZIONI
Info and Booking

serego@seregoalighieri.it

+39 045 7703622



Possessioni Serego Alighieri - Via Giare 277, Località Gargagnago - Sant'Ambrogio di Valpolicella (Verona)

WWW.SEREGOALIGHIERI.IT



SEREGO ALIGHIERI

Trekking & Foraging in Vigna

VINI | WINES



SETÀGE

VALDOBBIADENE SUPERIORE DOCG BRUT
CANEVEL

POSSESSIONI

VALPOLICELLA CLASSICO DOC
SEREGO ALIGHIERI

COSTASERA

AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOCG
MASI

MENÙ | MENU

Formaggella affinata nel fieno
Frollini al Canevel Setàge, cumino e olio di vinacciolo

La "Cicchetteria"

...con caprino nostrano, pomodorini appassiti, origano fresco
e olive gardesane

...con carne salà artigianale, pesto di Pimpinella, mele e nocciole
...con baccalà mantecato, mais croccante e fiori di rosmarino

Risi & Bisi 2.0

Petali di salvia in tempura di luppolo e Vialone Nano
Tortelli sfogliati alle ortiche con cuore di bruscandoli
e Monte Veronese

Gnocchetti di fioretta e tarassaco,
EVO della Valpolicella, e ricotta al fumo

Tortino di Erba Madre, gelato al latte e miele di Acacia
Serego Alighieri

Caffè e favette alle noci della Lessinia

Formaggella cheese aged in hay

Savory biscuits with Canevel Setàge, cumin and grape seed oil

Our "Cicchetti"

*...with local goat cheese, dried cherry tomatoes, fresh oregano
and Garda olives*

*...with artisanal "Carne Salà", Pimpinella pesto, apples
and hazelnuts*

...with creamed cod, crunchy corn and rosemary flowers

Risi & Bisi 2.0

*Sage petals battered with a hop and Vialone Nano tempura
Nettles tortelli with a heart of wild asparagus and Monte
Veronese cheese*

*Fioretta and dandelion gnocchi, EVO from Valpolicella
and smoked ricotta*

*Erba Madre cake, milk ice cream and Serego Alighieri
Acacia honey*

Coffee and Lessinia walnuts biscuits

