



FERIA

RESTAURANT

CONTAMINAZIONI EROICHE

Serata speciale in collaborazione con
“Eroici Vignaioli”.

Connubio perfetto tra la cucina
che guarda ad oriente
dello chef Marco Feltrin
e la “viticoltura eroica” di altura.

Mercoledì 24 Aprile 2024
ore 20.00

Warung Padang

Assaggi di street food indonesiano

Lawar Ayam

Insalata di pollo, lime e menta, foglie di cavolo cappuccio
e peperone verde

Gado-Gado

Melanzana arrostita, uova, salsa alle arachidi e cracker di melinjò

**“Apum Rose” Etna Spumante Doc 30 mesi Metodo Classico,
100% Nerello Mascalese**

Cantine di Nessuno, Trecastagni (CT)

“Perle d’Uva” Igt Venezia Giulia 2010, sboccatura 2015
Gaspere Buscemi, Cormons (GO)

Cumi-Cumi

Moscardini alla brace con curry al pomodoro e zenzero

Babi-Guling

Pancia di maiale croccante alla curcuma e lemongrass, salsa jalapeño

Roti Canai

Pane sfogliato cotto in piastra con sale maldon

Mie Goreng

Noodles saltati, germogli di soia e mazzancolle

“Piluc Orange Wine” Passerina del Frusinate Igp 2017
Poggio alla Meta, Pescosolido (FR)

Rendang

Cappello del prete al barbecue, salsa di cannella,
tamarindo e cocco tostato

“Eubea Rosso” Aglianico del Vulture Doc 2016
Az. Agricola Eubea, Rionero del Vulture (PZ)

Mangga

Semifreddo al mango, cremoso al litchi, tapioca e gelato al bergamotto

“Ramandolo” Docg 2019 Verduzzo Friulano 100%
Az. Agricola Giovanni Dri, Ramandolo, Nimis (UD)

Costo € 70,00 vini inclusi - Richiesta prenotazione

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

