

**O.N.A.F.**

**DELEGAZIONE DI TREVISO**

**ACCADEMIA DEI FORMAGGI**

Mercoledì 2 dicembre 2015, ore 20,00

**Presso il Ristorante dell'Hotel Fior, Via dei Carpani 18 di Castelfranco Veneto (TV),  
telef. 0423 721212**

avrà luogo la

**FORMAGGIATA NATALIZIA**

sul tema:

**I FORMAGGI DEI PERSONAGGI STORICI**

(Menu provvisorio)

*Buffet in piedi:*

Crostini di pane con **MORLACCO** cremoso della Malga "Coi veci" del Grappa - Venlat Treviso  
**SAN PIETRO IN CERA D'API** – Latteria Perenzin di San Pietro di Feletto  
(Formaggio che ha avuto riconoscimenti sia italiani che europei)

*Antipasto*

**CASCIOTTA DI CASTELDURANTE** di Michelangelo Buonarroti,  
con il "Ciauscolo Ipg (salame di Loreto)

*Primi piatti*

Fettuccine alla Papalina con **PARMIGIANO REGGIANO DOP**, di Pio XII  
Fonduta piemontese tartufata alla **FONTINA DOP**, con cubetti di pane tostato,  
di Camillo Benso Conte di Cavour

*Tavolozza*

**MONTEBORE PAT** della Valle Nostra (Liguria) di Leonardo da Vinci  
**MACCAGNO PAT** (Biella) di Quintino Sella  
**PIACENTINU ENNESE DOP** di Adelasia moglie di Ruggero il Normanno

*Dolce*

Fantasia dello chef con la **CASATELLA TREVIGIANA DOP** della Latteria di Soligo (TV)

*Caffè*

//

Pane, acqua minerale e vini adeguati