

*Villa Palma Mussolente*

*Martedì 27 aprile 2010*

*In giardino:*

*Angolo del Fritto:*

*asparagi, fiori di zucca, tempura di gamberi,  
frittelle di asparagi*

*Angolo del Pesce:*

*tagliatelle di seppia con carbonara di asparagi,  
tartare di asparagi, miele e fiori d'acacia, tartar di  
manzo, nocciole, tartufo nero e asparagi, crostini al  
lardo di conca e asparagi, sashimi di pesce e  
asparagi (salmone, tonno, branzino), strudel agli  
asparagi.*

*Angolo del Classico:*

*Frittatina di asparagi, aglio orsino e  
bruscardoli, polenta e asparagi in umido, prosciutto  
crudo e sopressa tagliati a coltello con asparagi  
marinati, porchetta di coniglio e asparagi*

*Vini: Degustazione Vespaiolo*

*Riesling Martini*

*A tavola*

*Rivana '08 Zonta*

*Tortino di moeche su zappetta di pesce  
leggermente piccante, asparagi croccantie  
moecha fritta*

*Pendio '06 Contrà Soarda*

*Risotto agli asparagi*

*Sformatino di lasagne, casatella e asparagi su  
vellutata di erbe primaverili*

*Vespaiolo '08 Bianchi Michiel*

*Asparagi e uova*

*Torcolato Maculan*

*Semifreddo alla ricotta, uvetta e rhum fondente  
al cioccolato e insalatina di frutti rossi*

*....selezioni distillati Capovilla e ciliegie....*

## *Medaglione pescatrice*

### *Ingredienti per 4 persone:*

*1 coda di rospo da 2 kg.  
8 gamberoni code pulite  
1 cipolla novella  
50 gr. di parmigiano  
1 foglia di alloro  
150 gr. asparagi  
4 foglie di basilico*

*Sfilettare la coda di rospo e ricavare 8 medaglioni. Farcire ogni medaglione con una coda di gambero e mettere in una pirofila con alloro, sale, pepe, olio extravergine di oliva e spruzzare di vino bianco.*

*Cuocere in forno a 180° per 15 minuti. A parte pulire e tagliare la cipolla sottile, pelare la patata e farla a cubetti. Unire il tutto e cuocere coperto di brodo. Regolare di sale e pepe, frullare e inserire il parmigiano. A parte pelare gli asparagi, tagliarli a cubetti sottili e condirli con sale, pepe, olio extravergine di oliva e basilico tritato q.b.*

*Disporre sul fondo del piatto la crema di cipolla, porvi sopra un medaglione di coda di rospo ed irrorare di pesto.*



*Villa Palma*

*Serata di gala  
dell'asparago bianco di Bassano*

*Villa Palma Mussolente  
Martedì 27 aprile 2010*