



SEREGO ALIGHIERI
DAL 1353

TREKKING in Vigneto

TREKKING CON PRANZO DEGUSTAZIONE
E VISITA DELLE CANTINE

A persona **60€** Per person

HIKING WITH TASTING LUNCH
AND TOUR OF THE CELLARS

SAB | SAT

23/05

H 10:30

INFO E PRENOTAZIONI
INFO AND BOOKING

+39 045 7703622
serego@seregoalighieri.it



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

WWW.SEREGOALIGHIERI.IT



SEREGO ALIGHIERI
DAL 1353

TERKKING IN VIGNETO

Vini / Wines



SETÀGE BRUT

Valdobbiadene Superiore DOCG
CANEVEL

POSSESSIONI

Valpolicella Classico Doc
SEREGO ALIGHIERI

COSTASERA

Amarone della Valpolicella Classico Docg
MASI

Menù

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

Frittatina alle erbe spontanee, pecorino
nostrano e pomodorini appassiti
Tortelli sfogliati alle ortiche con cuore
di bruscandoli e Monte Veronese

Trota marinata agli agrumi del Garda, robiola,
chips al nero e agrodolce al Canevel Setàge
Cicchetto con baccalà all'extravergine della
Valpolicella, pistacchio salato e mais croccante

Mini-Burger di ciccina maremmana, caciottina
fondente e BBQ artigianale al MontePiazzo

Focaccina artigianale, prosciutto alpino
e mozzarella di bufala del Mincio

Pasta e fagioli alla Veneta

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

Menu

Formaggella mountain cheese aged in hay
Canevel Setàge shortbreads, wild fennel
and grape seed oil

Wild herb frittata with local pecorino cheese
and semi-dried cherry tomatoes

Fresh pasta tortelli with nettles, filled with
tender young shoots of wild asparagus
and Monte Veronese cheese

Citrus-marinated trout, robiola cheese, black
chips and Canevel Setàge sweet-and-sour sauce

Cod "cicchetto" dressed in Valpolicella extra
virgin olive oil, salted pistachios and crispy corn

Maremma beef mini-burger with melting
caciotta cheese and artisanal MontePiazzo wine
BBQ sauce

Artisanal focaccia with Alpine cured ham
and buffalo mozzarella from the Mincio area

Venetian-style "pasta e fagioli" (pasta and beans)

"Erba Madre" cake, milk gelato
and Serego Alighieri acacia honey

