Giovedì con lo chef

rif. BAITA CIVETTA
Pecol di Zoldo - BL

MENU

Chef Mirco propone cena Gourmet in rifugio, da buongustai, con cucina ricercata, tradizionale rivisitata.

Salita con le fatbike, con guida esperta e biciclette con illuminazione.

Possibilità di salita con ciaspole oppure con motoslitta.

Programma

ore 18.00 - ritrovo
piazzale della cabinovia ‘Crep’

ore 18.30 – partenza

partenza tour in fatbike
Tour in fatbike con guida abilitata AIG2R
per visita in notturna ai borghi di Mareson e Pecol e
con percorso nel bosco.

Partenza tour con ciaspole
salita nel bosco con luci frontali (per bambini)

ore 19.30 – salita
Salita al rifugio Baita Civetta con motoslitta

ore 20.00 – Cena
proposte esclusive e rivisitate
della cucina italiana

ore 22.30 – rientro
Discesa con motoslitta o con fatbike
fino al parcheggio cabinovia

ore 23.00 – fine evento

Condizioni

Partenza da Pecol di Zoldo, consegna ebike e casco e breefing di sicurezza.
Breve tour in fatbike verso i borghi caratteristici della Val di Zoldo, percorso nel bosco di fondovalle e salita al Rif. Baita Civetta.
Cena con proposte di piatti tradizionali rivisitati .
Discesa per rientro a Pecol di Zoldo

Compreso:
- noleggio fatbike elettrica, con adeguata illuminazione notturna, e casco
- noleggio ciaspole, bastoncini e luce frontale.
- eventuale salita e discesa in motoslitta
- guida abilitata AIG2R bike e ciaspole
- assistenza lungo il percorso
- assicurazione RCT
- assicurazione infortuni
- cena gourmet, come da menu, compreso vino, acqua, bevande, caffè

escluso:
transfer a Pecol di Zoldo da Treviso o Venezia.

Prezzi

€ 90.-/px per evento

a richiesta, prezzo a persona per evento:
eventuale selezione di vini dedicati alla cena € 25.-
trasnfer a pecol di Zoldo € 20.-
eventuale pernottamento € 60.-
(con trattamento in camera doppia con colazione)

13 Gennaio 2022

Cena dedicata alla zucca, con profumi e sapori con accostamenti innovativi

Zucca per iniziare

antipasto

tortino di zucca su fonduta di taleggio

primi piatti

risotto di zucca
impreziosito agli amaretti

secondi piatti

tagliata di pancetta
cotta a bassa temperatura
al profumo di cannella
su purea di zucca

dolce

crostata di zucca

Baita Civetta – Pecol di Zoldo

20 Gennaio 2022

Cena dedicata alla saporita cucina Toscana,
attraverso i piatti della tradizione

Tavola Toscana

antipasto

Crostini della tradizione toscana

primi piatti

Ribollita

secondi piatti

Spezzatino di cinghiale
con patate arroste e
cipolline in agrodolce

dolce

tortino al cioccolato
con cuore liquido

Baita Civetta – Pecol di Zoldo

27 Gennaio 2022

Cena ‘de borgata’ di cucina de Roma. Piatti della tradizione rivisitati da Mirco

Roma insolita

antipasto

Supplì di carne

primi piatti

spaghetti alla gricia
‘chitarra’ fatti a mano

secondi piatti

Coda alla vaccinara
con patate al vapore

dolce

Crostata di ricotta e visciole

03 Febbraio 2022

Rivisitazione di tipicità Veneziane. Piatti della tradizione proposti da Mirco

Sapori Veneziani

antipasto

Crostini da festa

primi piatti

Bigoli in salsa rivisitati

secondi piatti

Seppie in umido con polenta ‘brustolada’

dolce

Tiramisù

Baita Civetta – Pecol di Zoldo

10 Febbraio 2022

Il bollito è una garanzia del gusto, con antichi profumi e sapori

Sua Maestà il Bollito

antipasto

Testina di vitello in salsa verde

primi piatti

tortellini in brodo di carne

secondi piatti

bollito misto
con le sue salse

dolce

Creme Brulé

17 Febbraio 2022

Treviso della tradizione del fiore più intenso che in inverno sboccia nella Marca.

Fiore d'Inverno

antipasto

Cannoli di radicchio alla pancetta con fonduta di gorgonzola

primi piatti

Risotto dolce radicchio e merlot

secondi piatti

filettino di maiale al radicchio

dolce

torta di grano saraceno ai frutti di bosco

Baita Civetta – Pecol di Zoldo

24 Febbraio 2022

I colori a tavola. Proposta dello Chef.

Carnevale

antipasto

Bruschetta colorata di carnevale

primi piatti

Ravioli arlecchino su fonduta di formaggi

secondi piatti

pollo ai coriandoli di green curry

dolce

frittelle e galani della tradizione

03 Marzo 2022

Una selezione di sapori tutta Italiana.

Golosità Italiane

antipasto

parmigiana di melanzane
scomposta

primi piatti

autentica carbonara
di Amatrice

secondi piatti

goulash tirolese
con patate

dolce

sfogliatina ai frutti di bosco

10 Marzo2022

Il carciofo e le proprietà depurative in tavola per rivisitazioni e accostamenti gourmet.

Carciofo detox

antipasto

Flan di carciofi e pancetta

primi piatti

Risotto carciofi in estasi di gorgonzola

secondi piatti

Guancetta di maiale con carciofo alla giudea

dolce

crostata di fichi

Baita Civetta – Pecol di Zoldo

17 Marzo 2022

Tradizione Zoldana rivisitata dallo Chef.

Sapori Zoldani

antipasto

Prosciutto cotto alla brace con mousse di rafano

primi piatti

Casunziei burro e salvia ai profumi di malga

secondi piatti

pastin polenta e funghi

dolce

Strudel

Baita Civetta – Pecol di Zoldo

24 Marzo 2022

Il Verro, il maschio del maiale, ‘el mas ciò. Nobile animale del quale non si butta via nulla e la proposta di Mirco è ricca

In vero Verro

antipasto

Prosciutto cotto alla brace
su letto di rafano gentile

primi piatti

Tagliatelle allo stracotto di maiale
marinato alla birra e pistacchi

secondi piatti

costine in salsa BBQ
cotta a bassa temperatura
con patate alla paprika

dolce

semifreddo al limone