



Festival Internazionale di cultura e cucina vegetariana

Un'idea di Pietro Leemann e Gabriele Eschenazi

7 Giugno, 2014 Fondazione Monte Verità Ascona, Svizzera

22 Giugno, 2014 Ristorante Joia Milano, Italia

CENA DI GALA ALCOOL FREE

The Vegetarian Chance

A cura di Pietro Leemann e la sua brigata
in collaborazione col servizio del ristorante Monte Verità

PIATTI ABBINATI A TÈ E TISANE, CALDE E FREDDE

A cura della Casa del Tè di Peter Oppliger

Aperitivo: boule di tè freddo, zenzero e sambuco con le foglie di tè del Monte Verità

MENÙ

Di non solo pane

Panzanella con verdure croccanti e cuore di azuki profumati al wasabi,
letto rinfrescante di zafferano e lampone

Tisana di tiglio del Monte Verità servita fredda

Una nuova frontiera del gusto

Carpaccio di anguria con semi di zucca tostati,
scaglie di parmigiano e salsa all'aceto balsamico

Omaggio a Gualtiero Marchesi

Crema di piselli, con pesto di nocciole piemontesi,
schiuma di tartufo pregiato di Norcia,
asparagi, chips speziate di patate e tempura di ortiche

Hoji-cha giapponese

Associazione *The vegetarian chance*

Presidente: Pietro Leemann - Ufficio stampa e coordinamento: Gabriele Eschenazi
tel +393779835207 – Rapporti con gli sponsor: Cristina Buraschi e Gabriele Zecca

Indirizzo: Paese 6678 Giumaglio Ticino Svizzera - email: thevegetarianchance@gmail.com



Festival Internazionale di cultura e cucina vegetariana

Un'idea di Pietro Leemann e Gabriele Eschenazi

7 Giugno, 2014 Fondazione Monte Verità Ascona, Svizzera

22 Giugno, 2014 Ristorante Joia Milano, Italia

Per Govinda

Raviolo di grano saraceno, servito tiepido,
farcito di spinaci e taccole al wasabi, crema di verdure allo yuzu

Maggese

Rappresentazione campestre con melanzana alla piastra,
patate viola, fagiolini, pomodoro in tempura e pesto di basilico,
spuma soffice all'alloro e cialda di lenticchie rosse

La casa del tè

Riso all'imperatrice con sorbetto di tè verde,
salsa di mandorle e "Lapsang su chong"

Darjeeling, primo raccolto, semifermentato

Salute!

Torta crudista e senza zucchero di prugne e mandorle,
crema pasticceria di mango e vaniglia,
con la frutta del momento e sorbetto di rabarbaro

Per finire il tè verde raccolto quest'anno al Monte Verità

Costo tutto compreso
100 franchi

Associazione **The vegetarian chance**

Presidente: Pietro Leemann - Ufficio stampa e coordinamento: Gabriele Eschenazi
tel +393779835207 – Rapporti con gli sponsor: Cristina Buraschi e Gabriele Zecca
Indirizzo: Paese 6678 Giumaglio Ticino Svizzera - email: thevegetarianchance@gmail.com