

C'è un luogo nella Valle dell'Adige
Dove i vigneti si riflettono nell'acqua
Il nastro del fiume si snoda tra le colline.
Gli ulivi si affacciano dalle sue sponde
C'è un luogo nella Valle dell'Adige
Dove in cantina il percorso tra le botti
Narra il racconto del vino
Di giorni di sole e di neve
Che si fanno pane e delizie.

Visite guidate ai vigneti e alla cantina
Aperitivo di benvenuto tra le botti
Pranzo o cena con i piatti del territorio.

Dal lunedì al venerdì, previo appuntamento
visita con degustazione guidata dei vini dell' azienda (5 € / persona)...
...E possibilità d' acquisto nella nostra piccola enoteca.

il Venerdì previo appuntamento
visita con degustazione guidata e abbinamento piatti del territorio (min. 20 persone)
" alla Corte del Foja Tonda® "

PROPOSTE GASTRONOMICHE
Le nostre proposte gastronomiche

Menù Campo Napoleone (min. 20 persone)

Tagliere di salumi e formaggi del Baldo e della Lessinia con polenta di Storo grigliata;
Strudel di mele del Trentino o Sanvigilini di Garda;
Caffè;
3 vini in abbinamento.
Costo/persona: 20 Euro

Menù Foja Tonda (min. 20 persone)

Carpaccio di carne salà cruda del Trentino, con olio extravergine d'oliva della Valpolicella;
Pasta e fagioli alla veneta oppure tagliatelle fatte a mano con ragù di coniglio;
Tagliere di formaggi del Baldo e della Lessinia con patate in cartoccio;
Tagliere di salumi valligiani con polenta grigliata di Storo;
Strudel di mele del Trentino o Sanvigilini del Garda;
Caffè;
4 vini in abbinamento.
Costo/persona: 28 Euro

Menù Corvara (min. 20 persone)

Polenta di Storo, funghi e formaggio Monte Veronese d'allevato di Sant' Anna d' Alfaedo;
Lesso con pearà alla veronese ed erbe di campo in padella;
Tagliere di formaggi del Baldo e della Lessinia;
Strudel di mele del Trentino o Sanvigilini del Garda;
Caffè
4 vini in abbinamento.
Costo/persona: 35 Euro