

Cena di fine anno 2019

La scatoletta di benvenuto con il Piè di Mont 2014 Metodo classico
di Rizzi Roman – Piedimonte (GO)

Taierin 32 (Macino®) alla salsa di soia con la trota salmonata dell' az. Friultrota di
San Daniele (UD) e le sue uova

Spuma di polenta con formadi frant azienda agricola Sante Rugo (Socchieve – Ud) e
pitina di pecora friulana igp (Presidio Slow Food) saltata

Friulano 2018 doc COF Livio Felluga

Riso Carnaroli Autentico Riserva San Massimo allo zafferano e scaglie di
stagionato Çuç di mont 12 mesi della fattoria Gortani (Presidio Slow Food) di Mereto di
Capitolo (UD)

Crema di lenticchie friulane con guancette az. Devetak Sara al rosmarino e panna
acida

Arbis Blanc 2017 doc da uve Pinot Bianco, Sauvignon e Chardonnay Borgo San
Daniele, Cormons (GO)

Lei: Petto d'anatra femmina az. Jolanda de Colò con purè di patate viola e chips
Rosso di Montalcino 2010 doc azienda agricola Mastroianni (Toscana)

Lui: Filetto di cinghiale (selezione Soplaja) al vin pepato e composta di cipolle rosse
ai chiodi di garofano e polvere di alloro

Barbera doc Vigna Madre delle Langhe 2013 az. agr. Ettore Germano (Piemonte)

Intermezzo dolce: Ananas al pepe con sorbetto e cioccolato rosso fuso

Brindisi di mezzanotte con Naturae 2014 biologico docg Barone Pizzini (Franciacorta) e
panettone artigianale

Dolce vasetto: Crema di caffè con Tartufo al cioccolato amaro e zabaione
all'arancia

Ratafià – il vino liquoroso da mosto di uve Ribolla gialla dell'azienda Collavini, Corno di
Rosazzo (GO)

Caffè e liquore

Lei: Saliza Amaretto veneziano delle distillerie Tosolini

Lui: Grappa dal Monovitigno di Refosco dal peduncolo rosso di Nonino

€ 110,00 a persona – il menu potrà subire delle modifiche