



A Tavola con il vignaiolo

PROVINCIA DI UDINE

CANTINA PUNTIN

Aquileia _ Via San Zili, 14

Tel. +39 333 8632648 _ info@vinipuntinaquileia.com _ www.vinipuntinaquileia.com

- **Sabato 30: A Cena con il Vignaiolo... senza il Vignaiolo**

Menù vegetariano a € 30,00 oppure menù classico a € 32,00 con 3 bottiglie abbinare (€ 20,00). Solo take away con possibilità di ritiro della cena in cantina o a casa di Mimì a Manzano (UD). Prenotazione entro giovedì 28. Il vignaiolo Dario sarà disponibile al telefono o in videochiamata sabato sera per fornire informazioni sui vini e consigli per la degustazione.

Menù vegetariano

- Sformatino al papavero con julienne di zucchine
- Lasagne alle zucchine, i suoi fiori e stracchino
- Strudel di asparagi, porro e mozzarella
- Patate al forno con maio veg fatta in casa
- Caprese al cioccolato bianco e limone

Menù classico

- Carpaccio di lonza marinata nello zucchero di canna, sale ed erbe aromatiche con maionese al cren
- Tagliolini con ragù di coniglio al profumo di timo e zafferano
- Tagliata di filetto di maiale con trito di pomodori secchi, olive taggiasche e profumi dell'orto
- Insalatina di stagione con frutta e noci
- Flan alle nocciole e cioccolato fondente

COLLE VILLANO

Faedis _ Via Antonutti, 38

Tel. +39 0432 728890 _ info@collevillano.it _ www.collevillano.it

- **Sabato 30: Cena con il Vignaiolo**

Menù

- Asparagi mimosa
- Orzotto ai funghi porcini & Gnocchi con ricotta affumicata
- Guanciali al Refosco di Faedis con patate al forno
- Panna cotta con mirtili

Prezzo: € 28,00 a persona bevande incluse (vino, acqua e caffè)

FERRIN PAOLO

Camino al Tagliamento _ Località Casali Maione, 8

Tel.+39 0432 919106 _ info@ferrin.it _ www.ferrin.it

- **Sabato 30: Cena con il Vignaiolo** presso Trattoria Rosa, Via Rosa 49 a Rosa di San Vito al Tagliamento (PN) dove i titolari Andrea e Diana si occuperanno del menù, mentre i vini

saranno serviti da Fabiola e Paolo dell'Azienda Ferrin. **PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA**
al 0432 919106 - 335 6005632 - info@ferrin.it

Menù

- Asparagi bianchi con uova Mimosa – *Ribolla Gialla spumante e Rivus Extra Dry* cuvée Chardonnay e Pinot Nero
- Asparagi gratinati al San Daniele – *Friulano 2019 e Pinot Grigio 2019*
- Zuppa con farro antico e asparagi – *Hespèrus 2018* da uve a bacca bianca affinato in Tonneau di acacia
- Giambonetto di faraona con asparagi – *Merlot 2018 e Pinot Nero 2019*
- Crostata con ricotta e asparagi – *Verduzzo 2018 e Plebis Rosae* Vino spumante Extra Dry Rosè

Prezzo: € 30,00 a persona

LE DUE TORRI

Corno di Rosazzo _ Via San Martino, 19

Tel. +39 0432 759150 _ info@le2torri.com _ www.le2torri.com

- **Sabato 30: Cena con il Vignaiolo** **PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA**

Menù

- Frittura mista di gamberetti, acquadelle e calamari – *Ribolla Gialla Spumante Brut*
- Impepata di cozze – *Friulano superiore 2018*
- Grigliata mista di pesce (mazzancolle, cappe lunghe, branzino) – *Time Machine Doc bianco 2018*
- Contorno di verdure grigliate
- Tiramisù alla frutta – *Verduzzo passito 2015*

Prezzo: € 35,00 a persona tutto incluso

PROVINCIA DI GORIZIA

CASTELLO DI RUBBIA

Savogna d'Isonzo, San Michele del Carso _ Gornji Vrh, 54

Tel. +39 349 7957889 _ info@castellodirubbia.it _ www.castellodirubbia.it

- **Sabato 30 e domenica 31: A Tavola con il Vignaiolo** (sabato a cena e domenica a pranzo) presso Trattoria Al Poeta, Via Zona Sacra 10, San Martino del Carso (a 1 km dalla cantina) **PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA** 349 7957889 Natasa oppure 0481 99903 (Trattoria)

Menù

- Aperitivo di benvenuto – *Malvasia*
- Pasticcio di asparagi – *Vitovska*
- Arrosto di manzo al Terrano con patate in tecia – *Terrano*
- Torta "Giovanna" – *Cadenza d'Inganno Malvasia*

LIVIO FELLUGA

Brazzano di Cormòns _ Presso Locanda Orologio, via XXIV Maggio, 34

- **Sabato 30: Cena con il Vignaiolo**

Menù

- Polpettina di cozze, funghi di stagione e riso al profumo di aglio nero – *Rosé 2018*
- Baccalà mantecato, chips di patate e profumo di primavera, sorpresa dello chef Paolo Migliore – *Rosé 2018*
- Tortelli alle rape, gamberi nostrani, pistacchi ed erbe di fossa – *Sauvignon 2018*
- Filetto di sgombro, menta, asparagi di mare e di terra – *Illivio 2018*
- Mille foglie alle fragole

Prezzo: € 40,00 a persona

TENUTA DI BLASIG

Ronchi dei Legionari _ Via Roma, 63

Tel. +39 0481 475480 _ elisabetta.sarcinelli@gmail.com _ www.tenutadiblasig.it

- **Sabato 30: Cena con il Vignaiolo SOLO SU PRENOTAZIONE entro giovedì 28**

Menù

- Benvenuto con *Elisabetta Brut*
- Antipasto caldo con: tortino di asparagi verdi con spuma all'uovo, fior di zucca in pastella ripieno, frittata con le erbe – *Pinot Grigio*
- Gnocchetti rossi al basilico e pinoli / Strigoli con ricotta zafferano e pomodorini freschi – *Friulano o Malvasia*
- Tagliata di manzo con riduzione di Rosso degli Affreschi – *Rosso degli Affreschi riserva*
- Sbriciolata di ciliegie

Prezzo: € 50,00 a persona. Per intolleranze o allergie alimentari, avvertire almeno 24 ore prima