



ALLA CORTE DI REFOSCO DI FAEDIS

MENÙ

CENA IN VILLA

19 APRILE 2024



Per informazioni
e aggiornamenti:
refoscodifaedis.it

Un evento unico dove
le cantine aprono le
porte alla *degustazione*,
i ristoratori esaltano
i *sapori* con piatti
gourmet e le attività
ludiche animano le
giornate in *compagnia*.



APERITIVO

Accordini:

FERBINT Spumante Brut Varietale Ribolla Gialla

ANTIPASTO

Fantasia di salumi e formaggi
dell'Alta Valle di Faedis
(a cura dell'Agriturismo "Non Solo Cicciole",
dell'Azienda Agricola "Luca Pantanali" e
dell'Agriturismo "Zaro")

VINI ABBINATI

Cecchini Marco:

Monsieur Verduc Igt V.G. 2021 bio (secco)

Ca'dei Faggi:

Ribolla Gialla 2022 Doc Friuli Colli Orientali

PRIMI

Crespella con erbe spontanee e formaggi
Farro con porro e salsiccia
(a cura dell'Agriturismo "Daur de Lune" e del
Ristorante "Scozzir")

VINI ABBINATI

Ronc dai Luchis:

Friulano 2021 Doc Friuli Colli Orientali

Gianni Macor:

Refosco di Faedis Etichetta Bianca

2021 Doc Friuli Colli Orientali

SECONDI

Lonzino di maiale con ristretto di Refosco di Faedis
abbinato alle patate in tecia
Gulasch di manzo stufato al Refosco di Faedis
servito con polenta nostrana
(a cura del Ristorante "Ai Nove Castelli" e
dell'Agriturismo "Le Cucagne")

VINI ABBINATI

Zani Elvio di Zani Claudio:

Refosco di Faedis Etichetta Nera

2019 Doc Friuli Colli Orientali

Di Gaspero Flavia e Umberto:

Refosco di Faedis Etichetta Nera

2016 Doc Friuli Colli Orientali

DOLCI

Crostata con confettura extra di piccoli
frutti e crema pasticcera
Panna cotta
(a cura dell'Agriturismo "Daur de Lune" e
dell'Agriturismo "Zaro")

VINI ABBINATI

Ronc dai Luchis:

"Passum" Refosco da uve passite

di Refosco di Faedis

