

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*.



ALLA CORTE DI REFOSCO DI FAEDIS



MENÙ
CENA IN VILLA
17 APRILE 2026

Aperitivo

Zani Elvio di Zani Claudio:
Niccolò Spumante Extra Dry Cuvee

Antipasto

Profumi e Sapori delle Montagne faedesi.
(a cura dell' Azienda Agricola "Luca Pantanali"
e dell' Agriturismo "Zaro")

VINI ABBINATI

Cecchini Marco:
Monsieur Verduc I.g.t. V.G. 2022 (secco)

Primi

Lasagne con salsiccia ed erbe spontanee.
Zuppa d'orzo con Muset e Fagioli.
(a cura dell' Agriturismo "Non Solo Cicciole"
e del Ristorante "Scozzir")

VINI ABBINATI

Accordini:
Schioppettino Doc Friuli Colli Orientali 2024
Gianni Macor:
Refosco di Faedis etichetta Bianca 2022

Secondi

Arrostato di maiale con Formadi Frant e glassatura al Ribes
con polenta e patate in tecja.
(a cura del Ristorante "Al Postiglione"
e dell'Agriturismo "Daur de Lune")

VINI ABBINATI

Ronc dai Luchis:
Refosco di Faedis etichetta Nera
Doc Friuli Colli Orientali 2019

Dolci

Crostata con fragole fresche e gelatina di Refosco
(a cura del Ristorante "Ai Nove Castelli")

VINI ABBINATI

Di Gaspero Flavia e Umberto:
Verduzzo Friulano
Doc Friuli Colli Orientali 2023

VI AUGURIAMO
UNA BUONA DEGUSTAZIONE

