



Menù

Rosazzo - 30 giugno 2008

Chef

Emanuele Scarello

Ristorante

“Agli Amici” - Godia (UD)

Piatto

Piccole Golosità

Vino

Tocai Friulano “Vigne Cinquant’anni” DOC Colli Orientali del Friuli



Chef

Nicola Carraro

Ristorante

“Vecchia Cecchini” - Pasiano di Pordenone (PN)

Piatto

Gamberi rossi con ricotta, cipollina, pomodoro, arance, Martini, pane e olio

Vino

Ronco di Corte IGT Venezia Giulia



Chef

Alessio Devidè

Ristorante

“Osteria Altran” - Ruda (UD)

Piatto

Stracciatella di burrata, cannolo di pane farcito con parmigiana di melanzane

Vino

Ronco delle Acacie DOC Colli Orientali del Friuli Rosazzo



Chef

Andrea Canton

Ristorante

“La Primula” - San Quirino (PN)

Piatto

Rana pescatrice leggermente fumè, con uova di quaglia e caviale Asetra

Vino

Tullio Zamò DOC Colli Orientali del Friuli

Chef

Alessandro Garagna

Ristorante

“La Subida” Trattoria al Cacciatore - Cormòns (GO)

Piatto

Mlinci

Pasta di granturco abbrustolita. Il coniglio beccato a pascolar nell'orto

Vino

Ronco dei Roseti DOC Colli Orientali del Friuli Rosazzo



Chef

Claudio Turrin

Ristorante

“La Taverna” - Colloredo di Monte Albano (UD)

Piatto

Petto d'anitra arrostito con pesche di Fiumicello e profumo di Pignolo

Vino

Pignolo DOC Colli Orientali del Friuli Rosazzo



Chef

Emanuele Scarello

Ristorante

“Agli Amici” - Godia (UD)

Piatto

Sapori e Profumi del Picolit

Vino

Picolit DOC Colli Orientali del Friuli Rosazzo Riserva