

AperiCollio

Degustazioni di vini della Az. Agr. Livio Felluga in abbinamento a stuzzichini di prodotti del territorio.

Prima degustazione:

Sharis (uvaggio chardonnay, ribolla) 2018, Nuarè (uvaggio: pinot nero merlot) 2017 Az. Agr. Livio Felluga. Con grissino prosciutto crudo Lorenzo D'Osvaldo e crostino cotto e cren.

Euro 9,00 a persona

Seconda degustazione:

Friulano 2018, Sauvignon 2018, Pinot Grigio 2018 Az. Agr. Livio Felluga. Con grissino prosciutto crudo Lorenzo D'Osvaldo, crostino cotto e cren e crostino formaggio Montasio.

Euro 13,00 a persona.

Terza degustazione:

Friulano 2018, Ribolla gialla 2018, Illivio 2016, Abbazia di Rosazzo 2015, Az Agr. Livio Felluga. Con grissino prosciutto crudo Lorenzo D'Osvaldo, crostino cotto e cren, crostino formaggio Montasio e Orzotto alle verdure.

Euro 19,00 a persona.

Precisazioni:

L'orario previsto per l'AperiCollio è dalle 10.30 alle 11.30 e dalle 15.00 alle 18.30.

Nelle degustazioni non sono compresi acqua e caffè.

I prezzi si intendono compresi di iva.

Benvenuti in Friuli.

Antipasti:

Vassoi centrali di: prosciutto cotto *Antiche Carceri Trieste* con cren, prosciutto crudo *Lorenzo D'Osvaldo Cormons*, ossocollo, pancetta, salame del contadino *Alido*.

Primo:

Risotto agli asparagi e formaggio Frant.

Secondo:

Il classico friulano: vassoi centrali di frico (torta di patate e formaggi), frittata alle erbe, salame con la cipolla.

Dessert:

Gelato alla vaniglia.

Caffè.

Euro 28,00 a persona, compreso degustazione vini (ogni sei persone una bottiglia di: Friulano e una di Merlot Az. Agr. Vosca) Collio.

Sapori & tradizione.

Antipasti:

Insalata di asparagi con uovo *pochè* e erbe aromatiche.

Primo:

Tortelli al montasio con ragù all'ortolana, reale di faraona e pinoli.

Secondo:

Vassi centrali di: tagliata di manzo con salsa al Refosco, patate al forno e verdure stufate.

Dessert:

Gelato con frutti di bosco.

Caffè.

Euro 30,00 a persona, compreso degustazione vini (ogni sei persone una bottiglia di: Friulano e una di Merlot Az. Agr. Vosca) Collio.

I sapori di casa.

Antipasti:

Grissino casereccio con prosciutto crudo di *Lorenzo D'Ossvaldo*. (Cormons)

Sformatino di Montasio con asparagi.

Primo:

Gnocchi di ricotta con crema di *sclupit*. (Erba spontanea locale)

Orzotto alle erbe di primavera.

Secondo:

Arrotolato di tacchino (allevamento locale) con patate al forno e verdure dell'orto.

Dessert:

Gubana. (Dolce tipico delle Valli del Natisone)

Caffè.

Euro 33,00 a persona, compreso degustazione vini (ogni sei persone una bottiglia di: Friulano e una di Merlot Az. Agr. Vosca) Collio.

Il mare al collio.

Antipasti:

Carpaccio di tonno con crudità di asparagi.

Primo:

Lasagnetta verde al raguttino di mare e menta.

Secondo:

Boreto alla gradese di pesce misto stagionale con polenta.

Piatti centrali di verdure brasate.

Dessert:

Tiramisù alle fragole fresche.

Caffè.

Euro 48,00 a persona, compreso degustazione vini (ogni sei persone una bottiglia di: Friulano e una di Merlot Az. Agr. Vosca) Collio.

Precisazioni:

Per un miglior servizio chiediamo di sapere anticipatamente se vi sono ospiti allergici a qualche alimento, intolleranti al glutine, vegetariani o vegani: per loro verrà preparata un'alternativa adeguata.

