



BASTIANICH

Venerdì 20 Aprile 2018, alle 20:30 vi aspettiamo per degustare i vini della
prestigiosa cantina Bastianich.

Il menù è stato creato per valorizzare questi vini eccezionali, che porteranno, per una
sera, il Friuli Venezia-Giulia a Renazzo.

Il menù viene proposto a 60,00€ per persona tutto compreso, superalcooliche esclusi.

Stuzzichino a buffet con aperitivo di Ribolla Gialla Bastianich

Antipasto

Sfera di trota salmonata friulana in camicia di verza con cuore morbido di yogurt al
kren, crema di "Jòta" triestina, meringa di borlotti e chips di mais

-Friulano Bastianich-

Primo piatto

Gnocchi di carote con guazzetto di rombo in "Boreto alla Graisana", granchio a
vapore e salsa di prugne affumicate

-Pinot Grigio Bastianich-

Pietanza

Trancio di rana pescatrice con gremolada di limone e timo, porcini grigliati, tortino di
"Frico" morbido al Montasio e scampi marinati al Pino Mugo

-Sauvignon Bastianich-

-Assaggio di Vespa bianco Bastianich-

Peccato di gola

"Gubana" friulana con cuore di frutta secca, cremoso agli asparagi verdi, asparagi
bianchi di Fossalon canditi e granita di grappa alla pera Williams

-Picolit del Collio-

Buon Appetito

Info e prenotazioni: 051\900713

info@ristorantecavalieriducati.it