



*40 anni di attività culturali, ricreative, di intrattenimento e promozione sociale rivolte ai soci friulani e veronesi.  
Tra le finalità istituzionali del Fogolâr Furlan non poteva mancare la promozione e la valorizzazione del territorio, dei prodotti tipici e della enogastronomia d'eccellenza della Regione di origine.*

*Si ringrazia per la collaborazione:*





*Il Fogolâr Furlan di Verona*

*in collaborazione con*

*Ente Friuli nel Mondo*

*Organizza la quinta*

## *Serata Enogastronomica Friulana*

*Venerdì 7 aprile 2017 ore 20,00*

*Presso il Ristorante Bacco D'Oro*

*Parco di Venere*

*Via Venturi, 14 - Mezzane di Sotto - Tel. 0458880269*

*Contributo di partecipazione € 35,00*

*Prenotazioni entro il 1/4/2017:*

*[fogolarfurlanvr@gmail.com](mailto:fogolarfurlanvr@gmail.com)*

*Tel.347 4830959 – 045 991700*

*La gastronomia tradizionale del Nord Est  
interpretata dallo chef del Parco di Venere*



*Benvenuto con bollicine, sfiziosità dello chef, frico friabile*

*A tavola*

*Brut Ribolla Gialla spumante*



*Persut igp e Speck Wolf di Sauris  
Prosciutto igp e Speck Wolf di Sauris serviti con  
composta di cipolle dolce e carciofini*

*Friulano Doc Collio Toros 2015*



*Risot cui sparcs verts  
Risotto con asparagi verdi*

*Pinot Bianco 2016 doc Friuli Isonzo*



*Filet di purcitur cul speck di Sauris e salse al Curry  
Filetto di maialino con Speck di Sauris e salsa al Curry*

*Cjarandon Doc Collio riserva 2012*



*Selezione di 5 formaggi dop della Latteria di Taiedo (Pn)  
da degustare con le confetture speziate bio dell'Azienda  
agricola Faleschini Luigi di Pontebba (Ud)*

*Cjarandon Doc Collio riserva 2012*

**Ronco dei Tassi®**

*Picolit Docg 2013*

**ERMACORA**  
*Friuli Colli Orientali*

*Torta 40° anniversario millefoglie allo stracchino*

*Picolit Docg 2013*