



Il Fogolâr Furlan è presente a Verona dal 1977 e come tanti altri fogolârs aderisce all'Ente Friuli nel Mondo. Svolge attività culturali, ricreative, di intrattenimento e di promozione sociale rivolte ai soci friulani e veronesi.

Tra le finalità istituzionali 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 III

***Serata Enogastronomica
Friulana***

Venerdì 20 marzo 2015 ore 20,00

Presso il Ristorante Tenuta Albertini

Località Corte Girardi, 1 - Zevio (VR) - Tel. 0457850507

Contributo di partecipazione € 35,00

Prenotazioni entro il 15/3/2015:

fogolarfurlanvr@gmail.com

Tel.347 4830959 – 045 991700

Chef



“La cucina friulana dalla tradizione all’innovazione”

Benvenuto con *bollicine* e *Persut Principe di San Dènel* (Prosciutto Principe di San Daniele).
Persut cuet tal pan e cren (Prosciutto cotto nel pane e cren)



A tavola

Muset tal pan di ciariei e cren (bocconcino di cotechino e brovada cotti nel pane aromatizzato con cumino e cren)

Fantasie di Frico (fantasia di frico dello Chef)



Lidric di Verone cun salam di mang speziat, aset, vueli e semencis di côce (radicchio di Verona con salame di manzo, aceto, olio e semi di zucca)

Fregoloz di côce, toç in braide (gnocchetti di zucca con ricotta affumicata, burro e salvia)

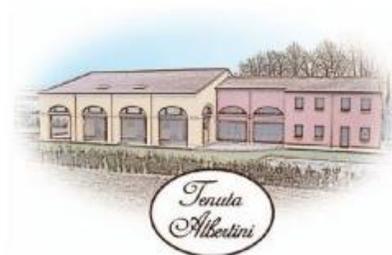
Uardi cun fasûj, vische e pedoli di mâr (orzotto con fagioli, foglie di rapa e cozze)



Cuesse di rase cui ufiei (coscia di anatra con rape - da antica ricetta)



Gubane Martinig, rosada alla slivoviz e gelato



Spumante Brut “Talento”



Colmello di Grotta

Ribolla Gialla Doc Collio 2014

Sauvignon Myò Doc 2013



Pignolo Myò Doc 2011

Verduzzo friulano Dop 2013

