



# ALLA CORTE di REFOSCO di FAEDIS

## FAEDIS, 16-17 APRILE 2011

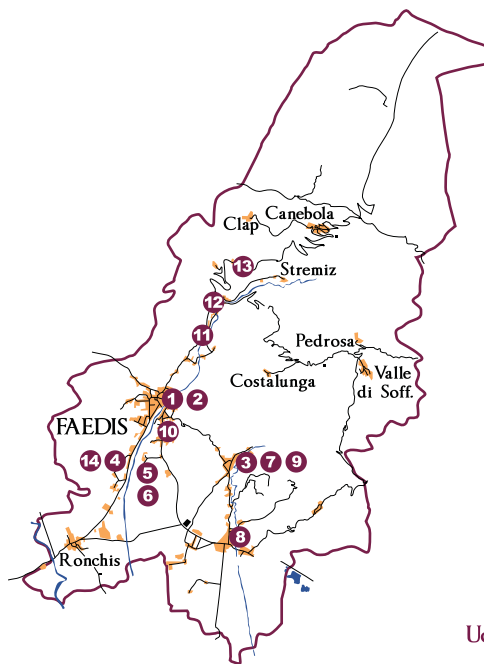
Nella giornate di sabato 16 e domenica 17 aprile le cantine di Faedis saranno aperte dalle ore 10.30 alle 19.30 per permettervi di assaggiare il Refosco di Faedis e tutta la produzione vinicola faedese.  
 A pranzo o a cena potrete gustare presso i locali che aderiscono all'iniziativa i migliori piatti a base o in abbinamento con il Refosco di Faedis.  
 DOMENICA 17, APERTURA CASTELLO DI ZUCCO (11-18)

**La Corte del RE foscio di Faedis Vi Aspetta !**

[www.prolocofaedis.it](http://www.prolocofaedis.it)

### LE CANTINE:

- 1 Azienda Agricola Di Gaspero Flavia e Umberto,  
Via delle Cave, FAEDIS - Tel. 0432 728738 - 0432 728154
- 2 Azienda Agricola Zani Claudio, Faedis  
Via Cividale, FAEDIS - Tel. 0432 728647
- 3 Azienda Agricola Perabò Maurizio,  
Via Città di Nave, RASCHIACCO - Tel. 0432 711075
- 4 Azienda Agricola "Ronc dai Luchis",  
Via Udine, FAEDIS - Tel. 0432 728108
- 5 Azienda Agricola Marcor Gianni,  
Via Collevillano, FAEDIS - Tel. 0432 728686
- 6 Azienda Agricola Celledoni Bruna e Bresigar Nadia,  
Via Collevillano, FAEDIS - Tel. 0432 728294
- 7 Azienda Agricola Mosolo Graziano  
Via Cuarde, RASCHIACCO - Tel. 0432 711393
- 8 Azienda Agricola Accordini,  
Via P. Diacono, CAMPEGLIO - Tel. 0432 711005
- 9 Azienda Agricola Perabò Marino,  
Via dei Perabò, RASCHIACCO - Tel. 339 1456643



### I RISTORATORI PARTECIPANTI:

10

#### Ristorante SCOZZIR

Via Cividale, 22  
 FAEDIS (Udine)  
 Tel. 0432 728116  
[www.ristorantescozzir.it](http://www.ristorantescozzir.it)

#### MENÙ

ANTIPASTI  
 Bocconcini di salsiccia rosolata  
 al Refosco in cestino di frico

PRIMI  
 Maltagliati in salsa paesana

SECONDI  
 Guanciale di Vitellone al Refosco  
 con polenta morbida

CONTORNI  
 Scarola al tegame  
 con pinoli e uvetta

DOLCI  
 Torta di crema e nocciole

*Prezzo del Menù  
 Bevande escluse  
 22 Euro*

11

#### Ristorante "GRIVO"

Via Canal del Ferro, 1  
 FAEDIS (Udine)  
 Tel. 0432 728961  
[www.ristorantegrivo.it](http://www.ristorantegrivo.it)

#### MENÙ

ANTIPASTI  
 Fantasia di Trota  
 Crostino di Trota salmonata affumicata,  
 Tartare di Trota, Filetino al sesamo,  
 Misticanza con Ragout di Trota

PRIMI  
 Chicche di patate alla crema di trota  
 affumicata e semi di papavero  
 Ravioli ripieni con pomodorini  
 e basilico fresco

SECONDI  
 Filetto di salmonata agli asparagi  
 con riduzione al Refosco di Faedis

CONTORNI  
 Patate saltate al rosmarino  
 Verdure di stagione

DOLCI  
 Gubana fatta in casa

*Prezzo del Menù  
 Bevande escluse  
 20 Euro*

12

#### Agriturismo Petrigh

Via Mont Joanes, 45  
 Canal di Grivò - Faedis  
 Tel. 0432 728334 - 339 7870181  
[www.agriturismopetrigh.com](http://www.agriturismopetrigh.com)

#### MENÙ

APERITIVO con  
 REFOSCO EXTRA DRY  
 (ottenuto dalla vinificazione  
 in bianco del refosco nostrano)

ANTIPASTI  
 Affettati misti della casa

PRIMI  
 Riso con Scolpit  
 Cjalsons con Verdure Primavera

SECONDI  
 1/2 Stinco Al forno  
 Anatra al Refosco

CONTORNI  
 Verdure Cotte e Crude di Stagione

DOLCI  
 Rotolo con Mousse di Fragole

*Prezzo del Menù  
 Bevande escluse  
 22 Euro*

13

#### Agriturismo "Non solo cicciولة"

Borgo Gradischitta  
 FAEDIS (Udine)  
 Tel. 0432 728259  
[www.nonsolocicciولة.com](http://www.nonsolocicciولة.com)

#### MENÙ

ANTIPASTI  
 Prosciutto Bianco con gocce  
 di gelatina al Refosco  
 Fiocco di Faedis

PRIMI  
 Pasticcio al Ragù d'Asino  
 bagnato con Refosco  
 Orzotto con Radicchio e Salsiccia

SECONDI  
 Brasato di cinta senese  
 al Refosco con purè di Patate

CONTORNI  
 Verdure di Stagione

DOLCI  
 Crostata di Ricotta

*Prezzo del Menù  
 Bevande escluse  
 20 Euro*

14

#### Agriturismo DAUR DE LUNE

Casali De Luca, 35  
 Faedis (Udine)  
 Tel. 0432 728231  
 338-2532230

#### MENÙ

ANTIPASTI  
 Affettati misti della casa

PRIMI  
 Pasticcio di Radicchio,  
 Muset e Refosco  
 Orzotto primavera

SECONDI  
 Stracotto di maiale al Refosco  
 con patate al forno

CONTORNI  
 Verdure di Stagione

DOLCI  
 Crostata con Pere al Refosco  
 e Amaretti e ridotto di refosco  
 Bavarese alla vaniglia  
 con le fragole

*Prezzo del Menù  
 Bevande escluse  
 20 Euro*