

ALESSIO KOMJANC

A cena con il vignaiolo Sabato 12 Novembre

Dove: Trattoria Gostilna Korsic - Località Sovenza 7, San Floriano del Collio (GO)

Prenotazioni: Tel. 0481 391228 - Cell. 349 6931583

Menu:

Aperitivo: Castagna avvolta nella pancetta

Antipasto: Salame all'aceto su polenta morbida e cappuccio viola marinato

Primo: Strudel alle erbe di campo con cuore di Montasio con burro, salvia e ricotta affumicata

Secondo: Petto di faraona alle mandorle con purè agli spinaci

Dolce: Millefoglie di castagne e mandarino con salsa al cioccolato bianco e melagrana

Prezzo: € 38 vini compresi

Note: inizio cena ore 19.30

AQUILA DEL TORRE

A cena con il vignaiolo Sabato 12 Novembre

Dove: Enoteca Ristorantino Speziaria - Via Poscolle 13, Udine

Prenotazioni: Tel. 0432 227659

Menu

San Martino: zucca, oca e vino!

Prosciutto cotto in crosta di pane caldo con grattugiata di cren - Friulano Doc Cof '10

Vellutata di zucca tartufata - Sauvignon Doc Cof '10

Gnocchi di zucca fatti in casa con scaglie di ricotta di pecora affumicata e fiori eduli - Riesling Doc Cof '09

Tagliatelle con ragù d'oca e castagne - Merlot Doc Cof '08

"Cappel del prete" brasato al Refosco con verdure miste al vapore e purè di patate - Refosco riserva SolSiRe Doc Cof '07

Semifreddo alla cannella su specchio di zucca e zenzero - Picolit Docg. '07

Prezzo: € 34,50- vini esclusi, € 40,00 - vini inclusi

Note: Inizio cena ore 20.30

[ARIIS](#)

A pranzo con il vignaiolo Domenica 13 Novembre

Dove: Cantina Ariis - Via della Filanda 2, Clauiano (UD)

Prenotazioni: Tel. 0432 999367 - laura@viniariis.it

Menu:

Antipasti: Insalata mare e monti (verdure con petto di tacchino e gamberi in vinagrette) - Brut Ariis

Primo piatto: Maltagliati 150 anni d'Italia (Pasta fatta in casa, pomodorini e broccoletti)

- Sauvignon Secondo piatto: Bocconcini di manzo al Refosco con patate e spinaci - Refosco d.p.r.

Formaggi stagionati dalla Carnia con marmellata al peperoncino - Cabernet Sauvignon

I dolci della cantina: Crostata alle pere, Torta al cioccolato e crema, biscottini, Creme caramel, meringhe-panna e frutti di bosco

Prezzo: Euro 35 vini compresi

BORGO DEI SAPORI

A cena con il vignaiolo Sabato 12 Novembre e A pranzo con il vignaiolo Domenica 13 Novembre

Dove: Cantina [Borgo dei Sapori](#) - Strada di Planez 60, Cividale del Friuli (UD)

Prenotazioni: Tel. 0432 732477 - info@borgodeisapori.net

Menu:

Affettati misti bio di nostra produzione, Formaggi misti con mostarda di mele - Friulano '09

Vellutata di zucca con olio bio del carso, Polentina con sugo ai funghi e ricotta affumicata - Merlot '09

Cotechino con purè di patate e mostarda di zucca - Cabernet '09

Radicchio con guanciale di maiale

Torta di pere e cioccolato - Sauvignon '09

Caffè

Prezzo: € 22 vini compresi

Note: menu privo di glutine

BUTUSSI VALENTINO

A cena con il vignaiolo Sabato 12 Novembre

Dove: Villa Butussi - Via San Martino 29, Corno di Rosazzo (UD)

Prenotazioni: Tel. 0432 759194 - butussi@butussi.it

Menu:

Aspettando gli altri: Bollicine di benvenuto con crostini deliziosi

Antipasto: Polentina morbida con uova e tartufo (Tuber magnatum Pico)

Primi Piatti: Trofie ai funghi mediterranei. Picotto alla zucca con ricotta affumicata

Primi Piatti: Frittone di funghi mediterranei, Risotto alla zucca con ricotta affumicata

Secondi Piatti: Filetto di maiale alle mele, Capriolo in salmì

Contorni di stagione

Formaggi misti con marmellate

Dessert: Strudel di mele con crema pasticcera

Digestivi

Per ogni portata verranno serviti un vino d'annata e un vino dell'archivio storico

Prezzo: Euro 40 vini compresi

Note: in collaborazione con Ennio Furlan Chef del Collegio Cocorum del Friuli Venezia Giulia

CROSATO GIOVANNI

A cena con il vignaiolo Sabato 12 Novembre

Dove: Cantina Giovanni [Crosato](#) - Via Fornalis 50 - Cividale del Friuli (UD)

Prenotazioni: info@vinicrosato.it

Menu:

Antipasti friulani – Bianco d'argilla

Jota, Crespelle alle verdure – Fumè

Porchetta, Verdure miste – Rosso d'argilla

Strudel di mele e biscottini della nonna – Creta

Acqua, caffè

Prezzo: € 33 vini compresi

FERRIN PAOLO

A cena con il vignaiolo Sabato 12 Novembre

Dove: Cantina [Ferrin Paolo](#) – Loc. Casali Maione 8 – Camino al Tagliamento (UD)

Prenotazioni: Tel. 0432 919106 – info@ferrin.it

Menu:

Brindisi di benvenuto con i Vini Spumanti Ferrin Rivus e Plebis Rosæ

Speck e petto d'oca su letto di rucola - Friulano Ferrin '10

Bresaola di anatra su ciambella di polenta e ricotta friulana affumicata - Pinot Grigio Ferrin '10

Cjalsons di Crudo di Sauris con panna e mentuccia in cialda di frico - Chardonnay

Ferrin '10

Zuppa di funghi alla carnica in trionfo di pane - Merlot Ferrin '10

Oca in umido con patate e cipolline al forno, Insalata Verde - Cabernet Franc Ferrin '10, Rosso Majon FERRIN 2009

Zuccotto con crema chantilly e mousse di cioccolato - Verduzzo Friulano Ferrin '09

Caffè

Prezzo: € 31 vini compresi

Note: Menu in collaborazione con la Trattoria all'Antica di Camino al Tagliamento

FERRUCCIO SGUBIN

A cena con il vignaiolo Sabato 12 Novembre

Dove: Cantina [Ferruccio Sgubin](#) – Loc. Mernico 2, Dolegna del Collio (GO)

Prenotazioni: Tel. 0481 60452 – info@ferrucciosgubin.it

Menu:

Aperitivo di benvenuto

Insalata di sedano e cren con il prosciutto di S. Marco

Risotto d'orzo al radicchio rosso e riduzione di Schioppettino

Gnocchetti al cucchiaino con il ragù d'anatra e finferli

Guancette di maiale su purè di patate e topinambur

Il sorbetto con la mela seuka cotta al forno

Strucchi bolliti con burro fuso e zucchero

Caffè

Prezzo: € 40 vini compresi

GRUPPO VINICOLO FANTINEL

A pranzo con il vignaiolo Domenica 13 Novembre

Dove: Tenuta Sant'Helena - Loc Sant'Elena, 14 - Fraz Vencò, Dolegna Del Collio (GO)

Prenotazioni: tel: 0427-591511 - linda.bernardon@fantinel.com

Menu:

Antipasti: Tagliere di crudo con soppressa e Montasio - Friulano Doc Collio

"Fantinel - Vigneti Sant'Helena" '10

Primi Piatti: Lasagnetta con radicchio rosso - Sauvignon Doc Collio "Fantinel -

Vigneti Sant'Helena" '10; Casereccio di zucca e pancetta - Collio Bianco Doc

Collio "Fantinel - Vigneti Sant'Helena" '10

Secondo Piatto: Brasato di manzo al Collio Rosso - Collio Rosso Doc Collio

"Fantinel - Vigneti Sant'Helena" '06

Dolci: Fantasie di biscotti della casa e crostate di frutta - Gran Cuvée Brut

"Fantinel"

Prezzo: € 30,00 vini compresi

ISOLA AUGUSTA

A cena con il vignaiolo Sabato 12 Novembre e A pranzo con il vignaiolo Domenica 13 Novembre

Dove: Ristorante "900 all'Isola", Casali [Isola Augusta](#) 4, Palazzolo dello Stella

Prenotazioni: tel. 0431-586283

Menu:

Insalata d'autunno con salsiccia, funghi e scaglie di formaggio ubriaco
Orzotto con zucca, riso venere, pitina croccante e crema di taleggio
Tagliata di maiale selvatico, cappucci croccanti, gocce di mele e salvia
Torta di pere e noci con crema alla vaniglia e salsa d'albicocche
Illycaffè espresso

Prezzo: € 40 compresi i vini dell'Isola

LIVIO FELLUGA

A cena con il vignaiolo Sabato 12 Novembre

Dove: Osteria Terra e Vini, Via XXIV Maggio, Brazzano di Cormons (GO)

Prenotazioni: Tel. 0481 60028 - info@terraevini.it

Menu:

Sformatino di Zucca e Ricotta Carnica - Sauvignon '10 [Livio Felluga](#)
Focaccia ai Cereali e Musetto con Radice di Kren - Rosenplatz '08 [Livio Felluga](#)
Gnocchi di Patate con Ragù D'Anatra - Rosenplatz '08 [Livio Felluga](#)
Coscia d'Oca "a la vecia" con Polenta di Grano Saraceno - Refosco dal Peduncolo Rosso '07 [Livio Felluga](#)
Gelato alle Castagne

Prezzo: €40,00 vini compresi

LORENZON ENZO- I FEUDI DI ROMANS

A cena con il vignaiolo Sabato 12 Novembre

Dove: Cantina I Feudi di Romans, Via Cà del Bosco 16, Loc. Pieris - San Canzian d'Isonzo (GO)

Prenotazioni: Tel. 0481 76445 - ifeudi@ifeudi.it

Menu:

Antipasti Misti: Prosciutto Crudo, Salame, Ossocollo, Salame di Cinghiale - Prosecco Lorenzon
Cotechino con Polenta - Brut Rose' Lorenzon
Risotto ai Funghi Porcini, Pasta Casereccia al Sugo di Cervo - Malvasia Istriana "I Feudi di Romans" '10 e Cabernet Franc "I Feudi di Romans" '10
Oca di corte (nonna Maria) con Polenta - Merlot Alfiere Rosso "I Feudi di Romans" '08
Strudel di Mele alla maniera di Anna - Moscato "Scacco al Re"
Caffè, Grappa

Prezzo: € 25,00 vini compresi

PAROVEL

Osmizza con il Vignaiolo venerdì 11 novembre

Dove: Cantina [Parovel](#) - Bagnoli della Rosandra 624 (TS)

Prenotazioni: Cell. 346 7590953 - info@parovevents.com

Menu

Merenda Carsolina (tagliere di affettati misti e olive della casa e formaggi artigianali del Carso) e vini della casa.
Dalle 20:00 musica e divertimento con il gruppo "Kraški Ovčarji" (in lingua slovena significa "Cani pastori del Carso"), che accompagneranno la serata con spumeggianti ritmi pop - balcanici! E alle 23:00 l'attesa elezione dell'uomo della serata, il Bakus 2011!

Prezzo: Merenda carsolina a € 10 esclusi vini

STANIG

A cena con il vignaiolo Sabato 12 Novembre e A pranzo con il vignaiolo Domenica 13

Dove: Agriturismo "Al Vecchio Gelso" - Via Albana 44, Prepotto (UD)

Prenotazioni: Tel 0432 713234 - info@stanig.it

Menu:

Aperitivo di Benvenuto con Ribollicine®
Prosciutto San Daniele, Ossocollo e Soppresa Nostrana, Formaggio Montasio e Sott'olii - Friulano '10
Crema ai Funghi, Gnocchi di Zucca al Sugo d'Anatra - Malvasia Istriana '10
Cosce di Coniglio alle Erbe con Patate in Tecia - Schioppettino di Prepotto '09
Dolce e Salato - Bianco del Gelso '08
Caffè, Acqua

Prezzo: € 28,00 vini compresi

TENUTA PERUSINI

A cena con il vignaiolo Sabato 12 Novembre e A pranzo con il vignaiolo

Domenica 13

Dove: Trattoria Al Postiglione – Loc. Gramogliano 19 – Corno di Rosazzo (UD)

Prenotazioni: tel. 0432759980 - cell. 3391099777 (Francisco) - email

francisco.patino@hotmail.it

Menu 1:

Salame all' aceto con polenta morbida

Tagliatelle alla salsiccia e vino bianco

Cotechino bollito con senape e fagioli al tegame

Vini in abbinamento: Ribolla gialla, Sauvignon; Refosco, Rosso del Postiglione

Caffè

Menu 2:

Lardo con crostini

Gnocchi con ragu di anatra

Arrosto di maiale con patate al tegame

Vini in abbinamento: Ribolla gialla, Sauvignon; Refosco, Rosso del Postiglione

Caffè

Prezzo: € 25,00 vini compresi