



*Viticoltura sostenibile:*

*Percorso enogastronomico*

*Assaggi della cucina locale*

*Degustazioni dei Vini:*

*Prosciutto crudo leggermente*

*affumicato dei d'Ossvaldo stagionato 36*

*mesi e tagliato a punta di coltello*

*Prosciutto cotto nel pane Denteseano*

*tagliato al coltello e servito con il kren*

*fresco*

*Forma di Montasio stravecchio (tipo*

*parmigiano reggiano)*

*Carne salada di "Limousine"*

*(carpaccio) famiglia Bergamasco*

*Salumi misti famiglia Butussi (Corno*

*di Rosazzo)*

*Formaggi misti di fossa famiglia "Zoff"*

*(Cormons) presentati con le*

*mostarde/gelatine "Schianchi"*

*Frico*

*Mini parmigiane*

*Cjarsons carnici ripieni agli spinaci*

*con uvetta, pinoli e ricotta affumicata*

*Tramezzini fritti fatti in casa*

*Sarde in saor*

*Cocktail di gamberi*

*Insalatina di pollo*

*Carpaccio di pesce spada servito con il*

*finocchio croccante*

*Filetti di aringa leggermente*

*affumicati*

*Crostini di pane con la trota di San*

*Daniele*

*Frittate alle erbe*

*La Rosa di Gorizia sfumata con l'*

*aceto d' uva dei Sirk accompagnata*

*con le cicciole di prosciutto e l' uovo*

*sodo*

*Baccalà alla vicentina con la polenta*

*rustica*

*Patatine "chips" fatte in casa*

*Gubana artigianale*

*panificio/pasticceria Tondon*

*Lo strudel di mele come vuole la*

*tradizione*