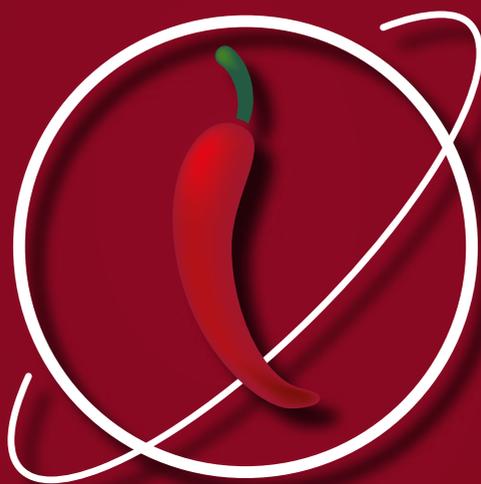


Gelindo *dei* Magredi

LA CAMPAGNA FRIULANA, I SUOI PRODOTTI LE TRADIZIONI
E L'INNOVAZIONE IN CUCINA

una Serata nei Magredi



capsicum

*Venerabile Arciconfraternita del Peperoncino Piccante
e delle Piante Aromatiche*

GIOVEDÌ 28 NOVEMBRE 2024



Menù

Benvenuto e accoglienza Brindisi di Benvenuto con aperitivi

Spolettine con salsa guacamole e peperoncino acrata,
cherry con cavolo riccio e trota affumicata delle risorgive
Boule d'aperitivi con Li Sisaris, Melindo, Milus e Grignel

Antipasto

Sarmaris, petali di verza ripieni e stufati,
con intingolo aromatico al timo e peperoncino cedrino
CAELINE, Bianco dei Magredi "vigna del Dandolo"

Primi Piatti

Risotto carnaroli con porri, zafferano, peta Andreana e Bonda Ma Jacques
Passatina di borlotti al rosmarino, radicchio tardivo all'agro
e olio capsicum "Blend 400 varietà"
MARMORES, Refosco dal Peduncolo Rosso

Intermezzo

Sorbetto al pompelmo rosa ed erba Luigia

Secondo Piatto

Guancialino di porchetta stracotto alle aromatiche,
peperoncino bhut-jolokia red con purè di patate e contorni cotti
COLVERE, Cabernet franc e sauvignon "podere Buona Vite"

Dessert

a cura dello Chef Pastry Flavio Bressan
Crema morbida alla vaniglia Bourbon, gelatina di pere
e biscotto giapponese alle mandorle, spuma al cioccolato
e Pimenta Morango con fico d'india al hot-mama orange
BOULE di vini da DESSERT

Fine Pranzo

Caffè, grappa, liquorini, frutta spiritosa
MILUS BRULE', succo di mela speziato e tiepido

