

QUI POTRETE GUSTARE IL REFOSCO DI FAEDIS ...

Azienda Agricola Di Gaspero Flavia e Umberto,
Via delle Cave, FAEDIS - 0432 728154
www.vinidigaspero.it

Azienda Agricola Zani Claudio, Faedis
Via Cividale, FAEDIS - Tel. 0432 728647
www.vinizani.it

Azienda Agricola Perabo' Maurizio,
Via Citta di Nave, RASCHIACCO - Tel. 0432 711075
www.cantinaperabo.it

Azienda Agricola "Ronc dai Luchis",
Via Udine, FAEDIS - Tel. 0432 728108
www.roncdailuchis.it

Azienda Agricola Macor Gianni,
Via Collevillano, FAEDIS - Tel. 0432 728686
www.giannimacor.com

Azienda Agricola Celledoni
Via Collevillano, FAEDIS - Tel. 0432 728294
www.celledonivini.it

Azienda Agricola Mosolo Graziano
Via Cuarde, RASCHIACCO - Tel. 0432 711393
www.grazianomosolo.it

Azienda Agricola Accordini,
Via P. Diacono, CAMPEGLIO - Tel. 0432 711005
www..accordinivini.com



ALLA CORTE di REFOSCO di FAEDIS

26 - 27 Aprile 2014 - Comune di Faedis (UD)



Il 26-27 Aprile si svolgerà l'ottava edizione di "Alla Corte di Refosco di Faedis", la manifestazione promossa dall'Associazione Pro Loco Faedis e dall'Associazione Volontaria fra i Viticoltori del Refosco di Faedis, (patrocinio del Comune di Faedis e dell'Comitato Regionale del Friuli Venezia Giulia dell'UNPLI) per promuovere e far conoscere il Refosco di Faedis, il vitigno autoctono del faedese, che proprio dalla particolare conformità dei terreni prende sapori e gusti unici ed inconfondibili.

Visitando le cantine nel fine settimana del 26-27 aprile (aperte dalle 10.30 alle 19.30), avrete la possibilità di assaggiare oltre al Refosco di Faedis l'intera produzione vinicola faedese.

Nella giornata della manifestazione pranzando o cenando nei vari ristoranti, agriturismi, trattorie aderenti all'iniziativa avrete la possibilità di assaporare menu o pietanze preparate per far risaltare appieno l'abbinamento con il nostro vino principe, anzi con il nostro RE fosco di Faedis.

Quest'anno ci saranno anche gli
"Appuntamenti con i grandi autori della musica classica"
che a turno accompagneranno le degustazioni nelle cantine.
Le esibizioni musicali sono a cura dell'Associazione Culturale
"ImparArti" di Cividale del Friuli: Simona Cois, *pianoforte*
Matteo Beltrame, *chitarra classica* - Alessandro Vigolo, *flauto*
Laura Miceli, *clarinetto (programma all'interno)*.

Domenica 27 aprile, alle 10.00 **visita al Vigneto Centenario**, da dove è stata estratta la vite di Refosco di Faedis. **Ritrovo alle 9.30** presso il parcheggio della Palestra Comunale in Casali Bertossi a Faedis.

La Corte del RE fosco di Faedis Vi Aspetta !



www.prolocofaedis.it
www.refoscodifaedis.it
faedis.mobi



ALLA CORTE di REFOSCO di FAEDIS

MENU RISTORANTI ED AGRITURISMI



Ristorante "Ai 9 Castelli"

Via Udine, 63 - FAEDIS
Tel. 0432 728959
www.novecastelli.it

MENÙ

ANTIPASTO:

Misticanza di erbe di campo e uova di quaglia

PRIMI:

Gnocchi allo sclopit in cestino di frico
Pappardelle fatte in casa alla selvaggina
con profumo di salvia pratensis

SECONDI:

Arrotolato di cervo con asparagine
e Refosco di Faedis con patate al forno
Filetti di maiale all'aglio orsino e purea di ortiche

DOLCI

Panna cotta ai fiori di campo

Prezzo del Menù (Bevande **in**clude) - 22 Euro



Agriturismo Petrigh

Via Mont Joanes, 45 - CANAL DI GRIVO'
Tel. 0432 728334 - 339 7508676
www.agriturismopetrigh.com

MENÙ

APERITIVO

Refosco extra dry bianco o rosé

ANTIPASTO:

Tortino con Ricotta e Zucchine
Crostino con Crema d'Asparagi e Punte di Pungitopo
Prosciutto stagionato 16 mesi

BIS di PRIMI

Crespelle con lo Sclopit
Pappardelle con Porcini

BIS di SECONDI

Guanciale di Maiale al Refosco con Patate
Arrotolato di Tacchino Ripieni con Asparagi

DOLCE

Semifreddo alla ricotta e fragole

Prezzo del Menù (Bevande **es**clude) - 23 Euro

Agriturismo "Le Cucagne"

Via Ca' Bertossi, 93 - FAEDIS
Tel. 348.8955091

MENÙ

ANTIPASTO:

Mousse di Asparagi e Prosciutto di San Daniele.

PRIMI:

Crespelle alle Ortiche e Rotolo di Patate Burro e Salvia.

SECONDO:

Fagottino alle Pere e Formaggio
con contorno Patate e Pancetta.

DOLCE:

Torta di Mele con Salsa al Kiwi.

Prezzo del Menù (Bevande **in**clude) - 25 Euro



Agriturismo "Non solo cicciole"

Borgo Gradischiutta - FAEDIS
Tel. 0432 728259
www.nonsolocicciole.com

MENÙ

ANTIPASTO:

Prosciutto Bianco con Gelatina al Refosco

PRIMI:

Gnocchi allo Sclopit con Ricotta Affumicata

SECONDO:

Capocollo di Maiale Arrosto con Mele Caramellate
e Salsa di Scalogno al Refosco con Patate Duchessa

CONTORNO:

Radicchio con le Cicciole Calde

DOLCE:

Strudel di Pere al Refosco e Cioccolato Fondente

Prezzo del Menù (Bevande **es**clude) - 20 Euro



Ristorante la Trota del Grivò

Via Canal del Ferro, 1
Tel. 0432 728961
www.ristorantegrivo.it

PIATTO DEGUSTAZIONE

Porchetta di Cinghiale cotto a basse temperature
con verdure di stagione in abbinamento al Refosco di Faedis

Prezzo del Piatto con assaggio - 15 Euro

Agriturismo "DAÛR DE LUNE"

Casali De Luca, 35 - FAEDIS
Tel. 0432 728231 - 338-2532230

MENÙ

ANTIPASTO:

Affettati misti della casa

PRIMI:

Girelle di Crespelle con Formaggi, Noci e "Sclopit"
Orzotto con Radicchio, Salsiccia e Refosco

SECONDO:

Stracotto di maiale al Refosco
con polenta e patate al Forno

CONTORNI:

Verdure di Stagione

DOLCI:

Crostata di pere al Refosco, amaretti e ridotto di Refosco
Bavarese alla vaniglia con le Fragole

Prezzo del Menù (Bevande **es**clude) - 20 Euro



Trattoria, Cozzeria - AL TAVOLIÈRE

Via Soffumbergo - CAMPEGLIO
Tel. 0432 1636460
www.altavoliere.it

MENÙ

ANTIPASTO:

Bruschettina di Pane PUGLIESE
con Salame di Cervo e Caciocavallo Grigliato

BIS di PRIMI:

Orecchiette Pomodorini Garganici
e Burratina di Gioia del Colle

Cicatelli alla crema di Asparagi e Scampi saltati

BIS di SECONDI:

Stinco di Maiale al Refosco di faedis

Agnello al Forno al Profumo del Refosco di Faedis

CONTORNI:

Verdura Gratinata alla Pugliese

DOLCE:

Crostata di ricotta di Capra e praline di Cioccolato.

Prezzo Menù (Acqua **in**clusa - Vino **es**cluso) - 23 Euro

Ristorante SCOZZIR

Via Cividale, 33
Tel. 0432 728116
www.ristorantescozzir.it

MENÙ

ANTIPASTO:

Polentina con funghetti e Montasio a scaglie

PRIMI:

Risotto agli Asparagi Novelli
Gnocchetti con il Ragù d'Anatra

SECONDO:

Guanciale con riduzione al Refosco di Faedis
e patate con radicchietto e uova sode

DOLCI:

Crostata di pere al Refosco caramellato
con calice di Verduzzo a km 0.0

Prezzo del Menù (Bevande **es**clude) - 22 Euro

Appuntamenti con i grandi autori della musica classica

- ORARI ESIBIZIONI -

SABATO 26 APRILE

ore 16.00

Az. Agr. Di Gaspero Flavia e Umberto

ore 17.00

Az. Agr. Perabò Maurizio

ore 18.00

Az. Agr. Celledoni

ore 19.00

Az. Agr. Accordini

DOMENICA 27 APRILE

ore 11.30

Az. Agr. Mosolo Graziano

ore 15.00

Az. Agr. Ronc dai Luchis

ore 16.00

Az. Agr. Macor Gianni

ore 17.00

Az. Agr. Zani Elvio