

8 giugno 2004
VINI FRIULANI

Cena mirata con i grandi vini friulani.

Presso l'albergo ristorante Asnigo, via Nosedà 2, Cernobbio, lo chef Christian Babuin ci ha proposto una cena della più classica tradizione della sua terra, il Friuli.

Piccoli stuzzichini:

prosciutto di San Daniele

petto d'oca affumicato e salame di Sauris

Toc in braide con erbe spontanee

Orzotto alle erbe selvatiche e pancetta croccante

Cjalsons dè la Val del But

Ganascino di vitello con frico di patate e polenta

Gubana della Valle del Natisone

Caffè e frivolezze

Tra lo spumante metodo classico di Pujatti e il Ramandolo di Ronchi di Cialla siamo stati accompagnati dai vini delle Vigne di Zamò e Cantarutti-Alfieri.