Sabato 9 Novembre 2013 - Ore 20.00

Cena con la Vignaiola

Sabato 9 Novembre 2013
Ore 20.00

Cena con la Vignaiola

...Zucca...Cipolla Rossa di Cavasso...Castagne...

Spiedini di zucca caramellata e ossocollo alla piastra - Vellutata di zucca e Cipolla rossa di Cavasso* candita
Fagottino di verza alla zucca - Castagna di Pradis al lardo
Abbinamento: Chardonnay DOC Friuli Grave 2012

*****

Cipolla Rossa di Cavasso* ripiena con Formai dal Cit* e Pitina* su letto di crema di zucca con castagne caramellate
Abbinamento: Traminer Aromatico DOC Friuli Grave 2012

****

Zuppa di Cipolle Rosse di Cavasso*
Tortelli di castagne di Pradis con ripieno di zucca, mantecati con Cipolla rossa di Cavasso*, salvia e ricotta affumicata di Pradis
Abbinamento: Sauvignon DOC Friuli Grave 2012

***

Coniglio con castagne, merlot ed aceto balsamico
Abbinamento: Merlot DOC Friuli Grave 2011

**

Insalata di verdure con melograno

*

Truffle semifreddo alle castagne di Pradis e nocciole
Abbinamento: Traminer Aromatico vendemmia tardiva 2012

Vini consigliati, acqua e caffè compresi
€ 35,00 a persona

TENUTA FERNANDA CAPPELLO
Strada di Sequals, 15 – SEQUALS (PN)
Sulla SS 464 uscita di Sequals della Cimpello-Sequals, dopo 2 km con direzione Spilimbergo
Prenota al numero 0427-93291
info@fernandacappello.it - www.fernandacappello.it