

OSTERIA AL PELLEGRINO

Via Carraria 68, Cividale del Friuli (UD)

sabato 12 dicembre 2015 - ore 20.00

CENA MASTER SCHERMA



Antipasto

Toc' in braide della casa

Primi

Jota, Cjalsons

Secondi

Brovada e musetto, Salame con cipolla, Frico

Dolce

Gubana

un quarto di vino della casa, acqua, caffè

25 euro

Il menu della serata ci porterà in viaggio nella gastronomia tipica delle varie zone del Friuli Venezia Giulia:

Il **toc' in braide** (tradotto "intingolo nel podere") è una polentina morbida condita con un "sughetto" in genere fatto con burro e ricotta affumicata.

la **Jota** è una minestra a base di crauti, fagioli e patate, diffusa soprattutto a Trieste e Gorizia.

I **cjalsons** sono dei ravioli ripieni tipici delle montagne della Carnia.

La **brovada** è fatta con le rape messe a macerare e fermentare nelle vinacce, tradizionalmente di uve rosse. Nella cucina friulana si accompagna al musetto, (Muset in friulano), un insaccato simile al cotechino.

Il **salame con aceto e cipolla** è un piatto tipico che da sempre arricchisce le tavole del Friuli.

Il **frico** è il piatto più conosciuto della cucina friulana preparato con patate, cipolla e formaggio cotti in padella.

La **gubana** è il dolce tipico delle valli del Natisone a base di pasta dolce lievitata dalla forma a chiocciola ripieno di noci, uvetta, pinoli, zucchero e grappa.

Prenotazioni fino ad esaurimento dei 70 posti

entro martedì 8 dicembre 2015

mail: fioredeiliberi@gmail.com