


# Cena dell'Alleanza al Rosenbar


## *Presidi Slow Food ed erbe di primavera*

**Lunedì 16 Maggio 2022, ore 20.00**

Ristorante Rosenbar  
Via Duca d'Aosta 96, Gorizia




*Castraura e Carciofo Violetto di Sant'Erasmus,  
Carciofo spinoso di Menfi e Çuç di Mont,  
tre grandi Presidi per dare più gusto*



*L'Asparago violetto di Albenga  
in confronto con l'Asparago bianco di Medea*

*Zuppa di sclopit,  
polpette di ortica e papavero*

*Crema di Cece nero della Murgia carsica e mazzancolle*



*Tagliolini con farina di Fagiolo di San Quirino  
con Pestàt di Fagagna e salsa rossa*



*Chinotto di Savona e ricotta di Gortani*

LA CENA SARÀ L'OCCASIONE PER PRESENTARE IL NUOVO FIDUCIARIO DELLA CONDOTTA SLOW FOOD DI GORIZIA, AVGUSTIN DEVETAK.

**Prenotazioni direttamente al Rosenbar al numero 0481 522700.**

**Costo del menu, comprensivo dei vini in abbinamento:  
€ 50,00 a persona (€45,00 per i soci Slow Food)**

#### I VINI IN ABBINAMENTO

MALVASIA SPUMANTE SAN LURINZ  
di Marco Pecorari

FRIULANO di Colle Duga

KAJ di Paraschos

MERLOT di Colle Duga

VERDUZZO di La Ferula

#### I PRESIDI SLOW FOOD NEL MENU

*Asparago Violetto di Albenga, Andrea Sardo, Albenga (SV)*

*Carciofo Spinoso di Menfi, Calogero Romano, Menfi (AG)*

*Carciofo Violetto di Sant'Erasmus, Consorzio del Carciofo Violetto, Isole di Sant'Erasmus e limitrofe (VE)*

*Cece Nero della Murgia carsica, Anna Iannone, Acquaviva delle Fonti (BA)*

*Chinotto di Savona, Pasticceria Besio (trasformati al Maraschino), Savona (SV)*

*Çuç di Mont, Renato Gortani e Figli, Malga Pozof (UD)*

*Fagiolo di San Quirino, Arnese e Rossi Mel, San Quirino (PN)*

*Pestàt di Fagagna, Casale Cjanor, Fagagna (UD)*