

CENA DELL'ALLEANZA CUOCHI E PRESIDI AL ROSENBAR

GIOVEDÌ 23 FEBBRAIO - ORE 20:00

LA ROSA DI GORIZIA
PRESIDIO SLOW FOOD FVG

ED ALTRI PRESIDI DELLA REGIONE
IN ABBINAMENTO CON I VINI
DELLA CANTINA LIS NERIS

**Dom Jurosa metodo classico
Frolla salata, gelato gourmet di Gortani
al Formadi Frant con insalata di Rosa di Gorizia 🌻
e Radicchio canarino**

**Lis 2016 Magnum
Gnocchetti di ricotta e Cuc di mont 🌻
con la Rosa 🌻 gratinati al forno**

**Crema di fagioli di San Quirino 🌻
la Rosa di Gorizia 🌻 e la
pancetta croccante della famiglia
D'Oswaldo**

**Lis Neris 2016
Stinco di vitello laccato al miele di marasca 🌻
di Sara Devetak, broccolo fiolaro e purè di patate**

**Meringa, mousse allo yogurt
e crema di Rosa 🌻**

DURANTE LA CENA ABBIAMO IL PRIVILEGIO
DI AVERE DI CON NOI **ALVARO PECORARI**
CHE CI PRESENTERÀ I SUOI VINI
SARA DEVETAK IL MIELE DI MARASCA
FABIO BRUMAT LA ROSA DI GORIZIA
MICHELE GORTANI I SUOI GELATI



Rosenbar

I PRESIDI SLOW FOOD DI QUESTO MENU'

Rosa di Gorizia dell'Azienda Brumat Francesco (GO)
**Miele di Marasca dell'Azienda Agricola "Devetak Sara",
San Michele del Carso (GO)**
Fagiolo di San Quirino Arnese e Rossi Mel - San Quirino (PN)
Cuc di Mont dell'Azienda Gortani di Mereto di Capitolo (UD)

Il progetto Alleanza tra i Cuochi italiani e i Presidi Slow Food riunisce i cuochi che valorizzano il territorio con sapienza e creatività, i protagonisti e gli interpreti di cucina buona e autentica: una grande rete solidale all'interno della quale i cuochi incontrano e stringono un patto con i Presidi Slow Food, impegnandosi a valorizzare la biodiversità.

L'unione perfetta tra il piacere di realizzare grandi piatti e la responsabilità verso chi produce le materie prime: per un cibo buono, ma anche genuino, naturale, pulito e rispettoso verso chi lo ha prodotto, coltivato, allevato.

Prenotazioni direttamente al Rosenbar al numero 0481 522700
Costo del menu €55,00 a persona comprensivo dei vini in abbinamento
(€50,00 per i soci Slow Food)

