

Mercoledì 11 Aprile 2012 - 20,30

ALICE RISTORANTE A CENA CON... UN FRIULANO

Milano Gran Gourmet e
i vini del Friuli Venezia Giulia



Vini Buoni d'Italia
Touring Editore



con il contributo di



MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE
ALIMENTARI E FORESTALI

ersa

Ente Nazionale per lo Sviluppo Rurale

Agente nazionale per lo sviluppo rurale

ALICE RISTORANTE

Stile raffinato, elegante ma senza eccessi; arredo essenziale e di gusto squisito: un ambiente contemporaneo, dall'atmosfera calda ed accogliente. In cucina la maestria della giovane Viviana Varese che traduce la sua passione in arte. Pennellate di equilibrio e di sensibilità traducono i colori e i sapori del Mediterraneo in preziose interpretazioni creative che mai stravolgono l'eccellenza della materia prima. Sandra Ciciriello sovrintende alla sala e provvede alla cantina che sfoggia ottime etichette selezionate con cura.

Il menu, elaborato in collaborazione con **ERSA**, l'Agenzia regionale per lo sviluppo rurale del Friuli Venezia Giulia, prevede l'abbinamento con i vini friulani proposti dalle aziende **Adriano Gigante** e **Pizzulin Denis** produttori premiati da **Vinibuoni d'Italia 2012**.

IL MENU E I VINI

ANTIPASTI

Stuzzichi della casa e Prosciutto di San Daniele

Colli Orientali del Friuli Doc Friulano 2010 - Adriano Gigante

Colli Orientali del Friuli Doc Friulano 2010 - Pizzulin Denis

Carpaccio e fantasia, pescato del giorno abbinato a frutta e salse

Colli Orientali del Friuli Doc Ribolla Gialla 2010 - Adriano Gigante

Colli Orientali del Friuli Doc Pinot Bianco 2010 - Pizzulin Denis

PRIMO

Superspaghettino con brodo affumicato, vongole, calamari, limone e polvere di tarallo

Colli Orientali del Friuli Doc Sauvignon 2010 - Adriano Gigante

Colli Orientali del Friuli Doc Sauvignon 2010 - Pizzulin Denis

SECONDO

Bocconcini di ali di razza con crema di finocchi e foie gras

Colli Orientali del Friuli Doc Chardonnay 2010 - Adriano Gigante

Colli Orientali del Friuli Doc Bianco Rari Solchi 2010 - Pizzulin Denis

PREDESSERT

Macedonia di frutta e verdura con sorbetto al tè bianco

DESSERT

Universo: mousse di cioccolato e cuore di liquirizia,

salsa inglese allo zafferano e aceto balsamico

Colli Orientali del Friuli Picolit Docg 2009 - Adriano Gigante

Colli Orientali del Friuli Doc Verduzzo 2009 - Adriano Gigante

Costo della cena con i vini in abbinamento

70 euro

Prenotazione

Alice Ristorante

Via Adige 9 - 20135 Milano

Tel. 02 5462930

alice@aliceristorante.it - www.aliceristorante.it

ADRIANO GIGANTE

Il presidio produttivo, situato a Corno di Rosazzo alle pendici della Rocca Bernarda, si estende nell'incantevole paesaggio dei Colli Orientali del Friuli, su 20 ettari di terreno di cui 18 a vigneto. In questa zona eletta, la conduzione familiare dà il meglio di sé, applicando le più moderne tecniche enologiche nel rispetto costante della tradizione con una produzione media annuale di 80.000 bottiglie, di cui il 30% destinato all'esportazione. Le produzioni volutamente contenute, selezionate e realizzate con una vendemmia rigorosamente manuale, garantiscono l'alta qualità del vino oltre che la massima tipicità varietale.

Adriano Gigante

Via Rocca Bernarda 3 - 33040 Corno di Rosazzo (UD)

Tel. 0432 755835

info@adrianogigante.it - www.adrianogigante.it

PIZZULIN DENIS

L'anima di questa piccola azienda a conduzione familiare è Denis Pizzulin che si dedica sia alla vigna che alla cantina con forte passione. Undici gli ettari vitati che si distendono nel comune di Prepotto, una delle zone più vocate della Doc Colli Orientali del Friuli. Denis dal 2003 ha impresso una sua personale accelerazione nella corsa verso la qualità e oggi i suoi vini, oltre ad avere ottenuto la corona con lo Schiopettino 2008 nell'ultima edizione della guida Vinibuoni d'Italia, hanno acquisito forti conferme presso la stampa nazionale ed internazionale. Molto attento ad esprimere nei suoi vini il territorio, Denis fa un uso saggio e dosato della barrique.

Pizzulin Denis

Via Brolo 43 - 33040 Prepotto (Ud)

Tel. 0432 713073

info@pizzulin.com - www.pizzulin.com

Organizzazione evento: **CHIC** (Charming Italian Chef)

www.charminfitalianchef.com



Friulano
*tipicamente
friulano*

A guidare il prestigioso drappello dei vini che accompagnano questa cena è un vino bianco, il **Friulano**, che supplisce nel nome, con l'evocazione del territorio d'origine, il vino più amato dai Friulani, il Tocai. Ma il **Friulano** non è da solo, ha molti "amici" che con lui hanno costruito la fama della regione e si incasellano nelle varie Doc e Docg come tasselli d'eccellenza di un mosaico pregiato. In alto i calici ... con un **Friulano**, che ci invoglia a brindare e ci tenta con il vigore, la complessità, l'armonia, la fragranza, l'eleganza, la finezza, la dolcezza e i profumi di altri amici protagonisti della sua terra!

Prosciutto di San Daniele



Naturale

È fatto solo con carne di suino italiano e sale marino, senza additivi né conservanti.

Italiano

È prodotto solo con suini nati e allevati in Italia.
La stagionatura avviene esclusivamente a San Daniele del Friuli.

Unico

Il microclima di San Daniele del Friuli, unito al metodo e all'esperienza dei produttori, rendono il San Daniele un prodotto unico e inimitabile.
Per questo l'Unione Europea lo tutela come prodotto DOP.



www.prosciuttosandaniele.it