



## **Le cene CHIC**

***Corrado Fasolato***  
ristorante “Met” – VENEZIA

***Günter Piccolruaz***  
ristorante “Vanilija à la carte” - Sistiana (TS)

***Arturo Spicocchi***  
ristorante “La Stüa de Michil” - Corvara (BZ)

***Piero Zanini***  
ristorante “La Taverna” - Colloredo di Montalbano (UD)

**presentano**

**QUATTRO AMICI IN CUCINA A SISTIANA**  
**28 settembre 2009 - h 19,30**

Ristorante “Vanilija à la carte”, Hotel Eden  
SS14, Località Sistiana (TS)

Telefono 040.2907042 - [info@edensistiana.it](mailto:info@edensistiana.it)



# **M E N U**

## Aperitivi finger food

*Pralina di faraona con cioccolato Araguani e sale marino*  
*Club sandwich morbido-crocante con gamberi e cavolo rosso*  
*Tartara di Fassone con bagnacauda scomposta e biscotto al parmigiano*  
*Rossini e capasanta in tempura*  
*Alici in saor di lamponi*  
*Fantasia di formaggi*  
Ribolla Gialla Extra Brut - Puiatti, Vitovska 2006 - Az. Agr. Zidarich

## Antipasto

*Filetto di maialino affumicato con spuma di patate e rafano*  
**Chef Arturo Spicocchi**  
Gewürztraminer Nussbaumer 2007 - Cantina di Termeno

## Primo piatto

*Risotto mantecato all'origano fresco con catalana cruda di crostacei*  
**Chef Corrado Fasolato**  
Pinot Grigio Ramato - Castelcosa

## Secondo piatto

*Rana pescatrice avvolta in foglie di vite, su salsa montata all'olio extravergine d'oliva e purea di zucca profumata*  
**Chef Günter Piccolruaz**  
Sauvignon 2004 - Edi Kante

## Dessert

*Variazione di pere e cioccolato con il suo sorbetto*  
**Chef Piero Zanini**  
Acquavite di pera - Distillerie Nonino

Caffè, in abbinamento a cioccolato Vanini

---

Prezzo menu degustazione, vini compresi, 60€  
Per prenotazioni: **telefono 040.2907042 - info@edensistiana.it**

*Si ringraziano per i prodotti: Fattoria Carsica La Bajta, Starec, Jolanda de Colò*