

ASPARAGUS[®]

2022



DUCATO DEI VINI FRIULANI

www.ducatovinifriulani.it

CALENDARIO

22 aprile

Ristorante Locanda Al Grop

29 aprile

Ristorante La Dinette

6 maggio

Ristorante Là di Moret

13 maggio

Ristorante La Taverna

20 maggio

Lokanda Devetak 1870

27 maggio

Ristorante Trattoria Da Nando

**INFORMAZIONI E PRENOTAZIONI
DIRETTAMENTE AI SINGOLI RISTORANTI**



CAMERA DI COMMERCIO
PORDENONE - UDINE

È con vera gioia che la Camera di Commercio di Udine saluta questa nuova edizione di Asparagus[®], opera di quella fucina inesauribile di creatività ed eccellenza che risiede nel *Ducato dei vini Friulani* e manifestazione tra le più gustose e interessanti per la valorizzazione del nostro territorio. È una gioia particolare, perché, dopo questi due anni di pandemia durissimi, la rinascita di eventi e iniziative, soprattutto quelli di qualità che meglio raccontano il buono e il bello del Friuli, è un segno di speranza concreta, che ridà alla parola “positivo” il suo reale e ottimistico significato. La nostra economia ha sofferto tanto quanto la nostra salute e la nostra socialità: i segnali di “guarigione” ad ampio raggio si sentono, finalmente e fortunatamente, e ci fanno sperare davvero nel futuro, un futuro sfidante, sicuramente, e di maggior consapevolezza, ma che dobbiamo affrontare con forza ed entusiasmo.

E l’entusiasmo è proprio ciò che esprime fin dal 1981 un evento come Asparagus[®], frutto di due brillanti menti, quelle di Isi Benini, fondatore del *Ducato dei Vini Friulani*, ed Elio Del Fabbro, indimenticato patron del Grop di Tavagnacco. Sono riusciti nel compito di valorizzare un prodotto di qualità e identità del Friuli Venezia Giulia grazie alle sue declinazioni più golose e di eccellenza, con il coinvolgimento di alcuni dei migliori ristoratori regionali, che gli danno a ogni edizione nuove interpretazioni di assoluto gusto. Ovviamente accompagnate da abbinamenti di vini unici, studiati con passione dai professionisti del Ducato. A nome della Camera di Commercio e del mondo delle imprese un plauso agli organizzatori, che riemergono da questo momento difficile e guardano assieme a noi avanti a testa alta.

GIOVANNI DA POZZO

Presidente Camera di Commercio Pordenone-Udine



Ancora una volta l'enogastronomia del Friuli Venezia Giulia con Asparagus® 2022, giunto alla sua 21esima edizione, si prepara a celebrare l'asparago, uno dei prodotti più nobili e ricercati della nostra terra. Coltivazione antichissima, già dai tempi degli Egizi, celebrato da Plinio il Vecchio e da Catone fino a Gavio Marco Apicio che nel suo *De re coquinaria* ci ha lasciato mirabili ricette che anche oggi farebbero la felicità di gourmet e appassionati. Da una felice intuizione di Isi Benini, fondatore del *Ducato dei Vini Friulani* e di un altro grande esponente della ristorazione friulana, Elio Del Fabbro, nacque l'idea di far conoscere a una platea sempre maggiore di buongustai, una serie di straordinarie combinazioni gastronomiche, lasciate alla inesauribile fantasia degli chef e accompagnate dai nostri impareggiabili vini. Dal celebre asparago bianco di Tavagnacco antesignano di questa fortunata coltivazione iniziata nell'800, ai non meno pregiati asparagi bianchi e verdi del Medio Friuli, dell'Isontino, di Fossalon e della nostra pianura, saranno i protagonisti indiscussi di questa manifestazione in sette tra i più rinomati ristoranti della regione. Il *Ducato dei Vini Friulani*, o meglio del Friuli Venezia Giulia così come ci piace rappresentarlo, forte dei suoi 50anni di storia, prosegue nella sua attività all'insegna della promozione, divulgazione, conoscenza dell'enogastronomia del territorio. Dopo una forzata assenza, dovuta all'emergenza pandemica, Asparagus® 2022 vuol essere insieme un segno di amore per la nostra terra e di ritorno alla normalità. Rivolgo un sincero ringraziamento alla Camera di Commercio di Pordenone Udine, alla Regione FVG con Promoturismo, e a tutti gli altri Enti e Istituzioni che sostengono in maniera convinta questa manifestazione. Un grazie affettuoso alla Corte Ducale ai Nobili del Ducato per la loro condivisione del progetto e a tutti voi un cordialissimo benvenuto.

ALESSANDRO SALVIN
Duca Alessandro I

RISTORANTE LOCANDA
AL GROF

22 Aprile

ASPARAGUS®
2022



Al Grop una grande tradizione culinaria, un angolo di friulana, un'osteria con circa 500 anni di storia, gestita un tempo dai frati per la miscela dei loro prodotti, in particolare del vino. Francesco Del Fabbro la rileva a metà dell'800. Si avvicendano Giovanni, Attilio, Elio. Ora "AlGrop", trasformato attraverso le generazioni in un ristorante di classe, il testimone è passato a Simona e Silvia, che accolgono gli ospiti in un'atmosfera calda e familiare, mentre le vetrate proiettano lo sguardo sul verde di un magnifico parco secolare. "Al Grop" ha fatto dell'asparago il suo emblema culinario, che diventa durante la stagione primaverile un prestigioso protagonista della tavola, declinato in molteplici variazioni. La proposta gastronomica costituisce un vero e proprio pilastro della tradizione friulana, in una testarda e vincente volontà di attaccamento di valori della propria terra, dove la cucina tipica del territorio non è stata cancellata o dimenticata, bensì esaltata e valorizzata. L'ampia scelta dei vini spazia tra etichette friulane e nazionali; non manca un angolo dedicato ai vini del mondo. Adiacente al ristorante gli ospiti possono usufruire di alcune *suite* dotate di ogni *comfort* per il pernottamento.

RISTORANTE LOCANDA AL GROP

Via Matteotti 1 • 33010 Tavagnacco

T. 0432 660240

info@algrop.com • www.algrop.com

Numero coperti: 150 interni e 30 esterni

Carte di credito: tutte

Chef: Ramon Gigante

In sala: Silvia Del Fabbro

Sommelier in sala: Simona Del Fabbro

Cucina tipica friulana della tradizione.

MENU ASPARAGUS®

APERITIVO

Cruditè di punte bianche e verdi, mango, spinacina, formaggio di fossa e condimento all'aceto di lamponi

Bollicine di Paolo Rodaro Brut Nature mill. Pas Dosé

Amouse bouche in giardino

A TAVOLA

Il Risotto...

Asparagi della tradizione con uova di quaglietta

Quaglietta in *confit* con asparagi

Sorbetto Lime e Zenzero

Cheesecake alle fragole

I VINI

Sauvignon di Sirch

Pinot nero Confinis



CICCIOLATA CON LE PUNTE

INGREDIENTI per 4 persone

- 24 punte di asparago
- 120 g di olio extravergine di oliva
- 10 g di aceto balsamico
- 80 g di aceto di vino
- 2-3 fette di S. Daniele affettate grosse (50 g circa)
- 2 uova sode
- prezzemolo tritato
- sale e pepe

PROCEDIMENTO

Mondare le punte e cucinarle al vapore per 7-8 minuti.

Tagliare il San Daniele a striscioline e in una teglia rosolarle con l'olio extravergine, avendo cura che il prosciutto risulti croccante.

Aggiungere le punte già passate al vapore, saltare il tutto e sfiammare con i 2 aceti restringendo un po' i liquidi.

Impiattare aggiungendo tre spicchi di uovo sodo per piatto e una spolveratina di prezzemolo.

Servire.

RISTORANTE
LA DINETTE
in Porto San Vito

29 Aprile

ASPARAGUS®
2022



Il ristorante *La Dinette* si trova all'interno della marina di Porto San Vito, nella zona "Costa Azzurra" dell'Isola di Grado. L'incantevole vista panoramica permette di ammirare la laguna e i tipici *casoni*; all'imbrunire lo spettacolo del tramonto è un'esperienza indimenticabile. Lo *Chef Patron* Luca David, sua moglie Elena e lo staff vi accoglieranno per farvi degustare i piatti della tradizione lagunare e friulana abbinati ai vini del Collio e delle eccellenze delle cantine regionali. Il ristorante è aperto da aprile a ottobre tutti i giorni, mentre nel periodo invernale è aperto nei fine settimana o su prenotazione. Un centinaio i coperti interni e una cinquantina nel giardino esterno. C'è anche la possibilità di ormeggio. Cucina prevalentemente di pesce; la cifra distintiva è quella di proporre un particolare tipo di menù degustazione costruito insieme ai commensali, in abbinamento alle belle etichette delle cantine friulane. *La Dinette* è uno spazio ideale per organizzare eventi e cerimonie. Gli amici quattro zampe sono i benvenuti. Il locale apre al mattino alle 08.00 con il bar per la prima colazione e continua l'apertura anche per l'aperitivo del pomeriggio.

RISTORANTE LA DINETTE

Riva Giovanni da Verrazzano 13 • 4073Grado(GO)

T. 0431 85100 • 388 9418882

 lukaele@tin.it • [ladinettegrado](http://ladinettegrado.it) • info@ristoranteladinettegrado.it

Chiuso: da metà gennaio a metà marzo

Aperto: 7 su 7 da metà aprile a metà ottobre poi aperto nei weekend

Numero coperti: 130 + 50 in esterno

Carte di credito: tutte

Chef patron: Luca David e Elena Busetti

In cucina: Elena Busetti e Riccardo Visintin

In sala: Barbara Malusà e Michele Pigo

MENU ASPARAGUS®

APERITIVO

Crocchette di asparagi e crema di vongole

Tempura di asparagi e anguelle

Conetti con crema di asparagi e tuorlo

Gamberi e asparagi in stecco

Piè di Mont di Rizzi

A TAVOLA

Ricciola e asparagi marinati, crema di latte acidula,
cialde di pane alle erbe

Ribolla Gialla Indigenously di Lenuzza

Risotto agli asparagi, *garuse* in tegame e profumo di liquirizia

Palava Edda Cristina Barone Ritter de Zahoni

Ùs e Sparcs

Sauvignon Tiare

Branzino al finocchietto selvatico, asparagi e patate di seppia

Roncalto Livon

Sorbetto Antoniazzi agli asparagi

Cheese Cake all'asparago bianco e fragole

Traminer Aromatico Borgo delle Oche

RISOTTO AGLI ASPARAGI, *GARUSE* IN TEGAME E PROFUMO DI LIQUIRIZIA



INGREDIENTI per 4 persone

- 280 g di riso Carnaroli
- 2 kg di *garuse* (murice)
- 1 kg di asparagi bianchi
- cipolla, aglio
- prezzemolo, finocchietto selvatico
- sale, pepe
- burro
- formaggio Grana
- *Pernod*
- liquirizia pura
- limone non trattato

PROCEDIMENTO

Asporta il sottile strato che ricopre l'asparago, lava e separa le punte dal gambo. Con le bucce ben sciacquate prepara un "brodo" di asparagi. Prepara a parte una vellutata di asparagi rosolando nel burro cipolla e gambi tagliati a tocchetti, bagna con l'acqua di asparagi, regola di sale e pepe; frulla finemente e setaccia. Sciacqua accuratamente le *garuse*, portale a ebollizione partendo da acqua fredda, lascia bollire 5 minuti e fai raffreddare. Armandoti di un piccolo uncino e di tanta pazienza, sfila la *garusa* dalla conchiglia e asporta l'opercolo calloso. Finalmente puoi tritare i preziosi molluschi per poi cucinarli per mezz'ora in un fondo di burro, aglio, prezzemolo. Regola di sale e completa con un trito di finocchietto selvatico. Prepara un risotto alla parmigiana nel modo consueto, bagnalo con il "brodo" di asparagi, a 10 minuti dalla fine cottura aggiungi generosamente la vellutata di asparagi e le punte di asparagi crudi, manteca con burro e formaggio fino a creare una preparazione cremosa. In finitura profuma con poche gocce di liquore Pernod. Adesso tutto è pronto: sul fondo del piatto grattugia la liquirizia, posa il risotto e stendilo battendo il fondo del piatto, adagia il ragù di *garuse* e il suo sughetto e completa con una leggera grattugiata di buccia di limone.

RISTORANTE
LÀ DI MORET

6 Maggio



È il 1905 quando Giovanni Marini apre un'osteria con cucina e cambio cavalli sulla Pontebbana. Il nome deriva dal soprannome della famiglia "casa dei Moret". Il figlio Edoardo prosegue l'attività occupandosi anche dei campi e delle mucche della famiglia. Franco Marini, terza generazione, sposa Margherita nel 1966. Insieme danno un grande impulso alla crescita del locale. Dopo vari ammodernamenti, oggi *Là di Moret* è un hotel con 86 camere, cinque sale convegni, *American bar*, *l'Insolito Moret* e il *Fogolar restaurant*. Edoardo rappresenta la quarta generazione dei Marini con Federica, responsabile del *Blu Moret*, la spa di 1000 metri quadrati con piscina coperta riscaldata, saune, bagni turchi e cabine per trattamenti. Siamo ormai alla quinta generazione con Giulia, Alessandro, Manuela, Andrea e Davide. Il ristorante è sempre molto curato, legato al territorio e attento alle novità. In cucina lavora una squadra di 8 ragazzi, guidati dallo chef Stefano Basello. Il menù rispetta la stagionalità con una grande ricerca di prodotti di nicchia. Dalla primavera all'autunno i ragazzi partono la mattina presto per raccogliere erbe, radici e piante che servono alla presentazione di piatti e del pane. In sala uno staff con grande esperienza e passione accoglie gli ospiti con cordialità e servizio inappuntabile.

RISTORANTE LÀ DI MORET

Viale Tricesimo 27 • 633100 Udine

T. + 39 0432 545096 • F. + 39 0432 545096

hotel@ladimoret.it • www.ladimoret.it

Chiuso: domenica sera e lunedì a pranzo

Sempre aperto: il ristorante veloce Insolito

Coperti: 80 alla carta e 150 per banchetti ed eventi

Carte di credito: tutte

In cucina: Stefano Basello

In sala: Margherita e Franco Marini

Ristorante del Piatto del Buon Ricordo.

Fa parte del Consorzio FVG via dei Saporì

MENU ASPARAGUS®

APERITIVO DI BENVENUTO

Ribolla gialla Brut "3 Lune"

A TAVOLA

Garusoli, asparagi di mare, tartufo nero

Pinot Grigio Ronco dei Pini

Un orzotto a Primavera

Pinot Grigio Ronco dei Pini

Un raviolo in verde

Friulano Ronco dei Pini

Ùs e Sparcs

Friulano Ronco dei Pini

Il maialino, il fumo e le primizie

Cabernet Sauvignon Ronco dei Pini

Freschezza verde



CRUDITÀ DI ASPARAGI

INGREDIENTI

- 3 asparagi bianchi
- 3 asparagi verdi
- 3 asparagi viola

Vinaigrette al miele:

- 125 g miele (La Reale)
- succo di lime e scorze

Uova di quaglia:

- 4 uova di quaglia
- 1 uovo
- 100 g di pangrattato
- 50 g di farina 00

Punte di asparago verde:

- 8 punte d'asparago verde sbollentate in acqua con sale, zucchero e burro chiaro
- 50 g di farina
- 1 uovo
- 150 g di farina polenta

Germogli pisello:

- 8 fave

Polvere di speck

- 3 fette di speck

COME PROCEDERE

Affettare gli asparagi ad uno spessore di 2 mm e arrotolarli in modo concentrico.

Vinaigrette al miele: Emulsionare i due ingredienti.

Uovo di quaglia: Cucinare le uova in acqua bollente per circa un minuto, toglierle dall'acqua, quindi impanarle con farina, uovo sbattuto e pangrattato.

Punte di asparago verde: Impanare le punte d'asparago verde con farina, uovo sbattuto e pangrattato.

Germogli pisello: Sbollentare le fave

Polvere di speck: Essiccare le fette di speck a 120°C per 15 minuti e poi frullarle.

Montaggio: Disporre la spirale di crudità di asparagi al centro del piatto, adagiarvi al centro l'uovo fritto e quindi completare con i germogli, le fave e le punte d'asparago fritte.

RISTORANTE
LA TAVERNA

13 Maggio



La Taverna, storico ristorante di Colloredo di Monte Albano in provincia di Udine, è un punto di riferimento per chi cerca i sapori eleganti e concreti della cucina friulana. Sorge proprio davanti all'iconica Torre dell'Orologio, nei locali che un tempo ospitavano l'antica *orangerie*, le scuderie e altri ambienti di servizio del trecentesco Castello dei signori di Colloredo. Da novembre 2021 i cambiamenti partono dalla cucina, con l'ingresso dello chef Salvatore De Micco, ricco di esperienza accanto a nomi illustri della ristorazione, nelle realtà stellate di tutto il mondo. La cucina de La Taverna guarda alla tradizione, interpretando in maniera inedita ricette familiari e ingredienti tipici del Friuli Venezia Giulia attraverso abbinamenti inusuali e creativi. La grande ricchezza di risorse agroalimentari di questa regione permette di disporre di un'ampia varietà di eccellenze locali. La grande esperienza e la cura tecnica della cucina, permette di lavorare le materie prime con assoluto rispetto ed esaltandole grazie all'estro creativo e all'esperienza cosmopolita dello chef.

RISTORANTE LA TAVERNA

Piazza Castello 2 • 33010 Colloredo di Monte Albano (Ud)

T. 0432 889045 • 391 4734937

info@ristorantelataverna.it • www.ristorantelataverna.com

Chiuso: Lunedì tutto il giorno e la Domenica a cena

Coperti: 35 in sala, 25 in terrazza, 35 in giardino, 90 nel salone grande

Carte di credito: tutte

Chef: Salvatore De Micco

In sala: Gianfranco Csorba e Rossella Papinutti

Cantina: enoteca per degustazione vini

Fa parte del Consorzio FVG Via dei Sapori

MENU ASPARAGUS®

FINGER

Royal di asparago, Parmigiano e crudo di asparago

Conetto con crema di asparago e prosciutto

Chamuse con tartare di asparagi

ANTIPASTO

Tartare di Pezzata Rossa con carpaccio di asparagi bicolore e caviale

Ribolla Gialla Spumantizzata

PRIMO

Risotto di asparagi

SECONDO

Uova e asparagi

Sauvignon Borgo del Tiglio

Calamari alla plancia, varietà di asparagi di diverse consistenze

Friulano Borgo Conventi

SORBETTO

Sorbetto di asparago

DOLCE

Cioccolato bianco e asparago

Merlot Chinato

TARTARE DI PEZZATA ROSSA CON CARPACCIO DI ASPARAGI BICOLORE E CAVIALE

INGREDIENTI

Per la tartare:

- 50 g di scamone di Pezzata Rossa
- erba cipollina q.b.
- sale q.b.
- aceto q.b.

Per il carpaccio di asparagi:

- 2 asparagi verdi
- 2 asparagi bianchi
- olio sale e aceto q. b.

Per la *gelée* di asparago:

- 5 asparagi
- 2 fogli di gelatina

A completare:

- un cucchiaino di caviale di storione



COME PROCEDERE

Per la tartare: Tagliare lo scamone a coltello. Tagliare l'erba cipollina, unire alla carne e condire a piacere con sale e aceto.

Per il carpaccio di asparagi: Tagliare con la mandolina gli asparagi crudi. Marinare per qualche ora con sale, olio e aceto.

Per la *gelée* di asparago: Ottenere una centrifuga utilizzando gli asparagi e gli scarti di quelli già impiegati. Su 100 g di acqua di asparago ottenuti, utilizzare 2 fogli di gelatina. Sciogliere la gelatina, e mettere in frigo a raffreddare.

Per il servizio: Guarnire con il caviale a piacere.

LOKANDA
DEVETAK 1870

20 Maggio



A San Michele del Carso, che fu tra i luoghi teatro della Grande Guerra, vive la famiglia Devetak la cui inclinazione all'accoglienza e all'ospitalità è tramandata da cinque generazioni, fin dal 1870. Avguštin Devetak assieme alla moglie Gabriella e alle figlie Sara, Tatjana, Tjaša e Mihaela gestiscono oggi il ristorante che propone un menù stagionale e legato alla tradizione culinaria di territorio di confine. Una cantina scavata nella pietra contiene 12.000 bottiglie con etichette provenienti da tutto il mondo. C'è anche un'osteria per pasti veloci e frugali e l'azienda agricola, che produce confetture, sciroppi, nettari, sottaceti e miele. Dal 2007 è possibile soggiornare in una delle 8 stanze arredate in vecchio stile carsico ma dotate di tutti i comfort. Il ristorante fa parte del Consorzio Friuli Venezia Giulia Via dei Sapori, del gruppo Premiate Trattorie Italiane e dei Ristoranti del Buon Ricordo, nonché del gruppo di Sapori del Carso promosso dall'URESS DGZ Unione regionale economica slovena.

LOKANDA DEVETAK 1870

San Michele del Carso • Vrhsv.MihaelaviaBrežiči,22

34070 Savogna d'Isonzo • Sovodnjeob Soči (GO)

T. 0481 882488 • 0481882756 • 0481 882005 • F. 0481 882964

info@devetak.com • www.devetak.com

Profili/pagine   

Chiuso: lunedì e martedì tutto il giorno, mercoledì e giovedì a pranzo

Numero coperti: 70

Carte di credito: tutte

Chef: Gabriella Cottali

Maître: Avguštin Devetak

In sala: Tjaša Devetak

MENU ASPARAGUS®

APERITIVO DI BENVENUTO

La Lokanda Devetak vi dà il benvenuto in giardino con il *Sinefinis*
Ribolla Gialla brut transfrontaliera
di Robert Prinčič (It) e Matjaž Četrnič (Slo)

A TAVOLA

Zuf: farinata, asparagi e tartufino di ricotta di capra primaverile
Sauvignon Runc 2020 Il Carpino

Gnocchetti di asparagi in brodo di soia e germogli

Risotto con *sclopit* e asparagi selvatici
Rosazzo Bianco 2018 Ronco delle Betulle

Tagliolini alle mele Macino su crema di asparagi,
topinambur e porro fritto

Uovo e asparagi

Costine d'agnello al forno e asparagi verdi in pancetta
Lis Neris rosso riserva 2009 di Alvaro Pecorari

Šnite e crema vaniglia

Moscato d'Asti Bel Piano 2021 azienda agricola Cascina Fonda Mango

Caffè e distillato amaro d'erbe del dottor Del Bianco Villa Vicentina,
grappa Borgo Scuro di Licio Maschio



RICETTA DELLO ZUF (FARINATA) ANTICO PIATTO

INGREDIENTI

- 100 g di semolino
- 500 ml di latte
- 1 cucchiaio di Parmigiano
- sale
- asparagi verdi
- ricotta di capra
- germogli primaverili e fiori eduli a piacere
- pepe rosa

PROCEDIMENTO

Bollire lentamente il semolino con il latte il formaggio grattugiato e il sale. Cuocere le punte di asparagi a vapore. Per il tartufino: mescolare la ricotta di capra con i primi germogli di erbe primaverili, un po' di pepe rosa e qualche petalo di fiore edule.

RISTORANTE TRATTORIA
DA NANDO

27 Maggio



La trattoria, o ristorante come alcuni preferiscono, propone un'ampia varietà di menù che seguono la cadenza delle stagioni, con piatti tradizionali rilette in accattivanti e golose varianti. Prodotti accuratamente scelti da fornitori locali, che “daNando” si trasformano in piatti che raccontano una storia spesso collegata a un luogo e a una tradizione culinaria precisa e unica. Con i profumi e i sapori della tradizione friulana.

Durante tutto l'anno si organizzano serate di degustazione, incontri con il produttore che racconta agli ospiti l'origine e tutto il percorso dei suoi prodotti.

Da poco inaugurata un'ampia sala ricevimenti nella cantina storica, uno spazio che può ospitare fino a 160-180 commensali. Strettamente collegato al ristorante è il servizio *catering*, definito “fuoricasa”, che permette ai clienti di assaporare i servizi e i cibi della trattoria anche a chilometri di distanza.

RISTORANTE TRATTORIA DA NANDO

Viale Divisione Julia 14 • 33050 Mortegliano (UD)

T. 0432 760187 • F. 0432 761786

info@danando.it • www.danando.it

Chiuso: il martedì tutto il giorno e la domenica sera

Coperti Sala Ristorante: 140

Coperti Sala Cantina Storica: 180

Carte di credito: tutte

Chef: Carla Savorgnan e Loris Bearzi

In sala: Andrea "Ivan" Uanetto, Sandro Uanetto, Giulia Uanetto

Fa parte del Consorzio FVG Via dei Sapori

MENU ASPARAGUS®

BICCHIERE DEL BENVENUTO CON..

Asparagi acetati e ostrica • Scampo AsparaGin

Tricolore di Tartare • Asparago nell'involto di fiume

Asparagi pastellati • Cappone Asparagi e curry

A TAVOLA

Ventaglio di Asparagi, Erbe selvatiche e Uova

Ricciola e Asparagi • Raviolo Uovo e Asparagi

Mazzolino di Asparagi Zabaione e Vitello

Blavins della Trattoria da Nando

Tiramisù nel Bignè • Dessert della serata

Caffè e amaro Tosolini

I VINI

Brut metodo classico Dorigo

Ribolla gialla Gradis'ciutta

Sauvignon Simon di Brazzan

Merlot Riserva Pascolo

Ramandolo DOCG Dri



RAVIOLI UOVO E ASPARAGI

INGREDIENTI per 4 persone

Per la pasta

- 300 g di pasta all'uovo
- 50 g pasta all'uovo alla rapa rossa

Per il ripieno

- 200 g di patata cotta
- 150 g di mascarpone
- 50 g di caprino
- 5 g di sale
- 4 uova
- 8 asparagi verdi
- 4 uova da cuocere in camicia

Per l'acqua montata di asparagi bianchi

- 2 mazzi di asparagi bianchi
- sale
- albume

PROCEDIMENTO

Ottenuta la pasta all'uovo stratificarla con quella rossa per ottenere delle strisce.

Preparare il ripieno mescolando tutti gli ingredienti.

Formare dei ravioli della forma desiderata.

Tagliare molto sottili gli asparagi verdi e salarli, attendere 15 minuti.

Pelare gli asparagi bianchi e passarli all'estrattore per ottenere l'acqua di vegetazione. Bollire l'acqua ottenuta, quindi filtrarla e unirla a mezzo albume e al sale. Mescolare bene il tutto.

Versare il composto all'interno di un sifone, aggiungere due cariche e tenere in caldo. Cuocere i ravioli in abbondante acqua salata.

Salare con scaglie di sale di Pirano, quindi impiattare i ravioli e infine versare sopra l'acqua montata di asparagi bianchi.

ASPARAGUS[®]

2022





www.ducatovinifriulani.it

io sono
[FRIULI VENEZIA GIULIA]
www.turismofvg.it

q.b.
quanto basta



In partnership con

CAMERA DI COMMERCIO
PORDENONE-UDINE