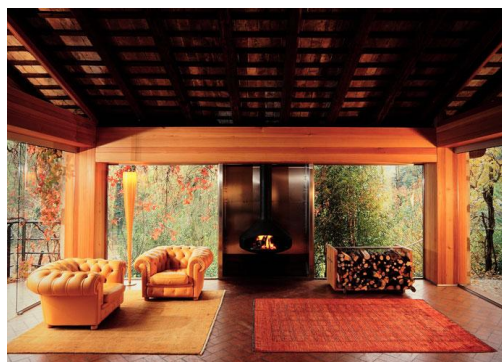




**LA SUBIDA**

JOSKO E LOREDANA SIRK



## PROGRAMMA DELLA DIETA D'AUTUNNO

Venerdì 21 ottobre 2016

Alle ore 18.30 - Ingresso della corte ducale e del senato nella Sala di rappresentanza del Municipio di Cormons, per la Cerimonia di investitura dei nuovi Nobili del Ducato.

Alle ore 20.00 - la Corte Ducale, il Senato, tutti i nobili ed i loro ospiti si trasferiranno per la cena conviviale al ristorante LA SUBIDA di Cormons.



*Attorno al Fuoco Purificatore, per stare Caldi, per Riscaldarsi,  
il Brut Brustulat,  
ricetta o ricordo di altri tempi, ma di rara bontà*

...

*il Prosciutto dei D'Osvaldo, leggermente affumicato e il Pane di Sorturc,  
il Toc in Braide, come lo voleva Gianni Cosetti:*

*polenta di fogolar, ritagli di formaggio e ricotta fusi, condimento di burro di malga con farina di granturco  
rosolata fino a scricchiolare sotto i denti. Era la merenda delle nove del mattino di chi era già stanco di falciare,  
ma aveva ancora una giornata di lavoro davanti a sé...*

*La polenta riposata, fatta arrostitire, e quando la crosta è consistente fatta a pezzetti, servita a mo di crostino con  
una fetta di musetto caldo o di salsiccia o di salame fresco, Golosità!*

*le Praline e le Nuvole di Polenta, i nostri Montasi*

...

*I Mlinci e l'Orto.*

*Pasta fresca, leggermente Abbrustolita, condita dall'orto. Dadolata d'Oca*

*I Tortelli dai Mille Sapori.*

*Cuore Morbido di Montasio e Granoturco in Bianca Crema di Finocchi*

...

*Il Sorbetto al Aceto Sirk*

...

*Il Cervo e i Mirtilli Rossi. Agrodolce  
Bacche di Azzeruolo*

...

*E per Finire,  
Profumo di Mais, Zucchero e Cannella.  
...i Dolci Pensieri della nostra Cucina...*

*I vini : da una selezione dell'Enoteca di Cormons*

La Subida snc Via Subida, 52 34071 Cormons [www.lasubida.it](http://www.lasubida.it) tel. +39 0481 60531

Lo scotto per la serata è di € 50 - **Prenotazioni a:** [info@salvin.it](mailto:info@salvin.it) - [ducatodelvino@yahoo.it](mailto:ducatodelvino@yahoo.it) - cell. 348 4462650