

Serate a tema

... Tutti i Venerdì "Serata del pesce"

A cena con gli antipasti di Gino, dal fritto ai secondi classici di pesce cotti alla Veneziana con i metodi e i sapori di un tempo. Piatti rivisitati dallo Chef Gino Mattarello che verranno riproposti in un'ampia e varia degustazione durante tutta la serata. Inoltre i piatti verranno abbinati a dei vini locali Friulani.



... Tutti i Sabati "Serata Friulana"

A cena con i piatti tipici regionali, dagli affettati nostrani ai secondi di carne cotti al forno o in umido come una volta.

Gli animali da cortile... dall'anatra in umido al tradizionale maiale allevato allo stato brado per concludere poi con i mitici bolliti e salse in abbinamento. Piatti semplici affiancati a dei vini rossi friulani autoctoni.



... e tutte le Domeniche della Caccia

Giornata della cacciagione, tutti i piatti di selvaggina proposti in varie salse e cotture seguendo scrupolosamente i vari metodi di infusione della carne.

Dai risotti delicati ai gnocchi di lepre per poi passare ai spezzatini di cinghiale e capriolo, piatti nobili e unici nel loro genere che saranno abbinati a vini importanti friulani.



Durante queste serate a tema in Agriturismo, faranno inoltre da cornice il calore del caminetto con una sala addobbata e abbellita seguendo l'alternanza dei colori e dei profumi stagionali.

Un'atmosfera d'altri tempi dove noi vi aspettiamo per accogliervi e passare questi momenti unici tutti assieme.



Agriturismo
Là di Salvestri



33030 Camino al Tagliamento (UD)
Via Chiesa, 12 - Tel. +39 338 8666637
samuelepanigutti@gmail.com - www.panigutti.it