

Italsko-česká obchodní
a průmyslová komora zve
všechny milovníky italských
regionálních specialit a vína
na ochutnávku speciálního
podzimního menu
z Furlánska – oblasti Pordenone.

**Přijďte ochutnat speciality připravené
šéfkuchaři restaurací oceněnými
značkou Marchio ospitalità italiana.**

Menu jsou v nabídce na večere v uvedených dnech.

Pro členy Komory nabízíme speciální slevu 20% z ceny
menu na základě registrace na: erik.mentel@camic.cz

Podzimní menu z Furlánska



27. 11. 2013

Restaurace Vino di Vino

Štupartská 18, Praha 1

Rezervace: +420 222 311 791, info@vinodivinopraha.cz



ANTIPASTI / PŘEDKRMY

Jemně křupavé topinky
s pěnou z uzeného pstruha.

Víno: Riesling.

Výběr uzenin z Pordenone a Furlánska
servírovaných se směsí nakládané zeleniny v oleji a octě.
Víno: Pinot Nero.

PRIMI PIATTI / PRVNÍ CHODY

Mezze penne

podávané s přepuštěným máslem, bazalkou
a furlánským líčkem z vepřového masa.

Víno: Pinot Bianco.

Fettuccine

s furlánskými sýry a lupínky z černého lanýže.
Víno: Sauvignon.

SECONDI PIATTI / HLAVNÍ CHODY

Furlánské cotechino

s opečenou polentou a červenými fazolemi borlotti.
Víno: Refosco Dal Peduncolo Rosso.

DOLCE / DEZERT

Pordenonské sušenky

Víno: Friulano.

Výběr furlánských sýrů

s konfitovanou červenou cibulkou.
Voda, chléb.

Cena: 1 500 Kč/osobu včetně degustace vín.

28. 11. 2013

Restaurace Locanda Marino

Ovocný trh 6, Praha 1

Rezervace: +420 224 242 507, info@locandamarino.cz



ANTIPASTI / PŘEDKRMY

Výběr regionálních uzenin z Furlánska
pitina, bondiola, coppa a Pordenonský salám.

Růžičky z prosciutta z Aviana

plněné krémem ze sýru Tal Cít.

Víno: Pinot Nero.

PRIMI PIATTI / PRVNÍ CHODY

Fettuccine

s bílým chřestem a líčkem z vepřového masa.

Fusilli

s čekankou a sýrem Montasio DOP.
Víno: Friulano / Traminer aromatico.

SECONDI PIATTI / HLAVNÍ CHODY

Zapečená bramborová kaše

s brambory z Ovoida plněná uzeninou a sýry.

Vepřové maso Cotechino

s červenou cibulí z Cavasso v omáčce z Cabernetu Franc.
Víno: Riesling / Cabernet Franc.

DOLCE / DEZERT

Sušenky z Pordenone s medem

Víno: Verduzzo Friulano.

Výběr z furlánských grapp Refosco, Cabernet, Pinot,
Verduzzo, Traminer a Moscato.
Voda, chléb, káva.

Cena: 1 100 Kč/osobu včetně degustace vín.

29. 11. 2013

Restaurace Al Dente

Věžeňská 4, Praha 1

Rezervace: +420 222 313 185, info@al-dente.cz



ANTIPASTI / PŘEDKRMY

**Variace salámů z Furlánska, šunka Aviano,
nakládaná zelenina a opečený chléb**

Víno: Pinot Nero.

Míchaný zeleninový salát se zauzeným pstruhem

Víno: Riesling.

PRIMI PIATTI / PRVNÍ CHODY

Fettuccine

s chřestovým krémem, sýrem Montasio
a líčkem z vepřového masa.

Víno: Pinot Grigio.

SECONDI PIATTI / HLAVNÍ CHODY

Muset

s bramborovým pyré z oblasti Ovoida a křenem.

Víno: Cabernet – Sauvignon.

DOLCE / DEZERT

Sušenky a sladkosti z Pordenone

Víno: Traminer Aromatico.

Výběr z furlánských grapp, Pinot, Traminer a Moscato.
Voda, chléb.

Cena: 950 Kč/osobu včetně degustace vín.

Menu jsou v nabídce na večere v uvedených dnech. Pro členy Komory nabízíme speciální slevu 20% z ceny menu na základě registrace na: erik.mentel@camic.cz do 22. 11. 2013

Náš kraj budete milovat.

Kouzelný kraj měst, městeček a vesnic naplněných historií a kulturou, kde se vrcholky hor odrážejí ve svižných tocích řek, rázem pohlcených a pak znovu vystupujících na povrch působením kouzla vyprahlé a kamenité půdy, přírody, jež byla často inspirací i básníkům.

To je provincie Pordenone, mezi Livenzou a Tagliamentem, dvěma řekami přirozeně oddělujícími oblast, jíž se také říká západní Furlánsko, a které shora bedlivě strážejí Furlánské Dolomity, zapsané na seznamu Unesco, a Karnické Alpy. Skutečný kaleidoskop dojmů a zážitků, díky překrásnému přírodnímu, uměleckému a krajinnému bohatství, které se dokonale mísí s prostými, avšak zatím nedotknutými, vůněmi a chutěmi nejstarší venkovské tradice.

Západní Furlánsko, oblast na pomezí Benátska a provincie Udine a nejoblíbenější vstupní brána do severní Evropy, je snadno dostupná i pro sousední národy.

