

# *Friuli-Venezia Giulia*

*Regional Dinner..Friday, September 25, 2015*

*Cocktails-6:00 PM.....Dinner-7:00 pm*

*MENU: From our own Cookbook: 'Cooking With Giovanni Caboto'*

- *Asparagi Marinati e Prosciutto, p.64 (Marcellina Bortolin, Porcia, PN)*
- *Minestra di Fagioli con Muset alla Contadina, p.13 (Ron Moro, Cusano, PN)*
- *Polenta served with the following dish*
- *Umido alla Regina, p.66 (Regina 'Facchin' Moro, Tramonti di Sopra, PN)*
- *Bocconcini di Pollo in Camicia, p.62 (Gabriella Nadalin, Morsano al Tagliamento, PN)*
- *Insalata di Fagioli, p.52 (Marisa 'Pez' Figgins, Beano Codroipo, UD)*
- *Salad, Bread Rolls, Coffee and Tea*
- *Dessert: Formaggio Montasio con Frutta*

*\*Red and White Wine from Friuli-Venezia Giulia available for purchase\**

*Tickets: \$40/Person - Information Caboto Club Office 519-252-8383*

*Chairman: Gino Piazza.....Co-Chairs: Edy Facca, Egidio Sovran & Roberto Tonial*

