

Prenotazioni e info presso:  
 Friuli Venezia Giulia  
 Via dei Sapori  
 viale Duodo 5, 33100 Udine  
 dal lunedì al venerdì  
 dalle 9.00 alle 13.00  
 Tel 0432 538752  
 Fax 0432 530052  
 www.friuliviadeisapori.it  
 info@friuliviadeisapori.it

Bastianich  
 Castello di Buttrio  
 Castello di Spessa  
 Di Lenardo  
 Edi Keber  
 Ermacora  
 Eugenio Collavini  
 Forchir  
 Jermann  
 La Viarte  
 Le Monde  
 Livio Felluga  
 Livon  
 Marco Felluga  
 Petrusa  
 Ronco delle Betulle  
 Sirch  
 Venica & Venica  
 Villa Parens  
 Vistorta  
 Zidarich  
 Nonino Distillatori

« i vignaioli e i distillatori eccellenti »

« Artigiani del Gusto »

- 21 Eugenio Collavini / Corno di Rosazzo UD**  
 Ribolla Gialla brut magnum  
 \*\*\*\*\*
- 22 Dentesano / Percoto UD**  
 \_ Prosciutto cotto al Cartoccio.  
 \_ Salame al cinghiale e al tartufo.  
**Eugenio Collavini**  
 Ribolla Gialla brut magnum  
 \*\*\*\*\*
- 23 Dok Dall'Ava / San Daniele UD**  
 \_ N.10 di San Daniele Dok Dall'Ava 24 mesi.  
 \_ Prosciutto fumato.  
**Eugenio Collavini**  
 Ribolla Gialla brut magnum  
 \*\*\*\*\*
- 24 Friultrota / San Daniele UD**  
 \_ La Regina di San Daniele  
 e le acciughe del Mar Cantabrico  
**Sirch**  
 Cladrecis Bianco / Friuli-Colli orientali  
 \*\*\*\*\*
- 25 Latteria Cividale / Cividale del Friuli UD**  
 \_ Stuzzichino di mozzarella.  
 \_ Formaggio della tradizione.  
**Eugenio Collavini**  
 Ribolla Gialla brut magnum  
 \*\*\*\*\*
- 26 Jolanda de Colò / Palmanova UD**  
 \_ Ostriche selvagge.  
**Eugenio Collavini**  
 Ribolla Gialla brut magnum  
 \*\*\*\*\*
- 27 Molino Zoratto 1450 / Codroipo UD**  
 \_ Baccalà delle Lofoten battuto col maglio  
 e mantecato con polenta bio cotta sul fuoco a legna.  
**Eugenio Collavini**  
 Ribolla Gialla brut magnum  
 \*\*\*\*\*
- 28 Muzzana Amatori Tartufi / Muzzana UD**  
 \_ Il tartufo si racconta.  
 \*\*\*\*\*
- 29 Il Forno di Rizzo / Tarcento UD**  
 \_ Baguette  
 \_ Pane col lievito madre e curry.  
 \_ Pane col lievito madre e semi di chia.  
 \_ Pane col lievito madre e malto tostato.  
 \_ Cassetta rustica.  
 \_ Pane col lievito madre grano duro Tumminia  
 e semi di sesamo.

« Artigiani del Gusto »

- 30 Il Forno di Rizzo / Tarcento UD**  
 Fantasia di mignon e fantasia di lievitati.  
 \*\*\*\*\*
- 31 Pasticceria Simeoni / Udine**  
 Cestino di frolla con pesca al cacao,  
 zabaione al passito / Pesca al moscato chantilly  
 alla vaniglia e amaretto.  
 \*\*\*\*\*
- 32 Dall'Ava Bakery Maria Vittoria / S. Pietro al Nat. UD**  
 Panettone Magnum (10 kg).  
 \*\*\*\*\*
- 33 Scian / Cordenons PN**  
 \_ Il caffè bianco Oro Caffè Doi Chaang  
 con i biscotti al cioccolato e sale.  
 \_ Il fior di latte mantecato  
 con le carote candite e il limone.  
 \_ I nostri frollini.  
 \*\*\*\*\*
- 34 Aceto Sirk / Cormons GO**  
 Sorbetto all'aceto Sirk.  
 \*\*\*\*\*
- 35 Nonino Distillatori / Percoto UD**  
 APERITIVO NONINO  
**Grappa Nonino 100% distillata con Metodo Artigianale.**  
 \_ Grappa Cru Monovitigno® Fragolino  
 \_ Grappa Nonino 41°.  
 \_ Nonino Grappa Monovitigno® e Riserva.  
 \_ Nonino Grappa Vendemmia Riserva 18 mesi in barrique.  
 \_ Nonino ÙE® Uvbianca® Acquavite d'Uva.  
 \_ Nonino ÙE® Monovitigno® Fragolino Acquavite d'Uva.  
 \_ Frut® Nonino Pirus / Williams Distillato di Pere Williams.  
 \_ Frut® Nonino Acquavite di Lamponi di sottobosco.  
 \_ Nonino Grappa Riserva AnticaCuvée® aged 5 Years.  
 \_ Amaro Nonino Quintessentia®.  
 \_ Prunella Nonino Mandorlata®.  
 \*\*\*\*\*
- 36 Oro Caffè / Udine**  
 \_ Premium Doi Chaang  
 Miscela di caffè provenienti da Brasile e Thailandia,  
 bouquet aromatico leggermente speziato.  
 \_ 100% Arabica Rose  
 Miscela di caffè Etiopica, Guatemala e Santos  
 brasiliano, il profumo ricorda il bocciolo di rosa.  
 \_ 100% Arabica Doi Chaang  
 Caffè monorigine thailandese fresco leggermente  
 agrumato.  
 \*\*\*\*\*
- 37 Snaidero / Mels UD**  
 \_ Affettatrici d'Autore.  
 \*\*\*\*\*
- 38 Cividin Viaggi / Trieste**  
 \_ Il turismo enogastronomico col tasty bus.



www.friuliviadeisapori.it



più di un'isola

Le eccellenze dell'agroalimentare  
 e ... dintorni:



e con la partecipazione di:



"IL CONCERTO  
 DEL GUSTO"  
 DELLA STAGIONE  
 ESTIVA 2017.  
 GRADO  
 LUNGOMARE  
 NAZARIO SAURO,  
 ALLE SPALLE  
 DEL MUNICIPIO  
 MARTEDÌ 25  
 LUGLIO 2017  
 ALLE ORE 20,00

VIA  
 DEI  
 SA  
 PO  
 RI

FRI  
 ULI  
 VENE  
 ZIA  
 GIU  
 LIA



IN COLLABORAZIONE  
 CON IL COMUNE DI GRADO





« i Ristoranti di Via dei Sapori »

Al Gallo  
Al Grop  
Al Lido  
Al Paradiso  
Al Ponte  
All'Androna  
Campiello  
Carnia  
Costantini  
Da Nando  
Da Toni  
Ilija  
Là di Moret  
La Primula  
La Subida  
La Taverna  
La Torre  
Lokanda Devetak  
Margò - La Perla  
Sale e Pepe  
Vitello d'Oro

## Affacciati al tramonto... sulla passeggiata a mare di Grado

Lungomare Nazario Sauro  
alle spalle del Municipio

Martedì 25 luglio 2017 alle ore 20.00  
L'orchestra dei "solisti del gusto"  
di Friuli Venezia Giulia Via dei Sapori  
presenta il "Concerto del gusto"  
della stagione estiva 2017.



- > 20 Chef che cucineranno davanti al pubblico altrettanti piatti ispirandosi alle sinfonie d'estate.
- > 22 Tra vignaioli e distillatori.
- > 15 Artigiani del gusto.

L'apertura dei ristoranti  
di Friuli Venezia Giulia  
Via dei Sapori  
è prevista per le ore 20.00.

L'entrata sarà consentita fino alle 21.00.  
È gradito l'abito elegante  
Costo della cena €55,00 a persona.



**1 Al Gallo / Pordenone**  
Angel hair, guanciale di Dorth e vongole.

**Petrussa**  
Schioppettino / Friuli-Colli orientali

**Il dolce**  
Mousse alla menta e cioccolato.

.....

**2 Al Grop / Tavagnacco UD**  
Ravioli bufala e Frant con pomodorini confit e basilico.

**Castello di Spessa**  
Pinot Grigio Joy / Collio

**Il dolce**  
Una dolce sorpresa

.....

**3 Al Lido / Muggia TS**  
Insalata di piovra con patate.

**Le Monde**  
Pinot Bianco / Friuli-Grave

**Il dolce**  
Mousse alle ciliegie.

.....

**4 Al Paradiso / Pocenia UD**  
Gnocchi di patate ai frutti rossi con guazzetto d'anatra delle Risorgive.

**Villa Parens**  
Pinot Nero / Collio

**Il dolce**  
Bianco mangiare con gelatina di anguria e cetriolo.

.....

**5 Al Ponte / Gradisca GO**  
La terrina di anatra e maialino da latte, gelee al Verduzzo e insalatina ai fiori di campo.

**Forchir**  
Pinot Nero / DOC Friuli Grave

**Il dolce**  
Millefoglie mandorle e pesche.

**6 All'Androna / Grado GO**  
Blinis, panna acida, branzino e caviale.

**Ronco delle Betulle**  
Rosazzo delle betulle / Friuli-Colli orientali

**Il dolce**  
Frozen eis.

.....

**7 Campiello / San Giovanni al Natisone UD**  
Insalata di orata e pesto leggero.

**La Viarte**  
Sauvignon / Friuli-Colli orientali

**Il dolce**  
Pignacolada.

.....

**8 Carnia / Venzone UD**  
Rotolo freddo di faraona farcita e filange di verdure.

**Di Lenardo**  
Chardonnay - Friuli

**Il dolce**  
Mousse al lime e frutti di bosco.

.....

**9 Costantini / Collalto di Tarcento UD**  
Il polipo di San Daniele e burrata.

**Eugenio Collavini**  
Broy / DOC Collio

**Il dolce**  
Le albicocche incontrano il cioccolato bianco e le mandorle.

.....

**10 Da Nando / Mortegliano UD**  
Gnocchetti di polenta e tartufo nero con ricotta affumicata di Pani.

**Bastianich**  
Vespa Bianco / Friuli-Colli orientali

**Il dolce**  
La meringa e la panna.

**11 Da Toni / Gradiscutta di Varmo UD**  
Fagioli borlotti freschi in minestra di verdure con profumo di basilico ligure.

**Castello di Buttrio**  
Friulano / Friuli-Colli orientali

**Il dolce**  
Crostatina di lamponi con distillato Frut® lampone Nonino.

.....

**12 Ilija / Tarvisio UD**  
La Regina di San Daniele con soya, sakè e rafano su letto di ricotta fermentata.

**Venica & Venica**  
Sauvignon Ronco Cerò / Collio

**Il dolce**  
Namelaka Ivoire, zuppetta di fragole del bosco e crumbel di zenzero.

.....

**13 Là di Moret / Udine**  
Gnocchi di patate al ragù di carusoli.

**Russiz Superiore - Marco Felluga**  
Pinot Bianco / Collio

**Il dolce**  
La menta selvatica ed il lime.

.....

**14 Da Nando / Mortegliano UD**  
Tartare di manzo, spuma al kren e rosmarino.

**Ermacora**  
Merlot / Friuli-Colli orientali

**Il dolce**  
Meringhe e panna.

.....

**15 Lokanda Devetak / San Michele del Carso GO**  
Vasetto estivo (crema piselli, ricotta alle erbe, spuma di lustrik e gocce di pomodoro).

**Livon**  
Manditocai Friulano / Collio

**Il dolce**  
Tutto limone.

**16 La Subida / Cormons GO**  
Quel che in estate non può mancare. Faraona, pesche, cetriolo e pomodoro.

**Jermann**  
Vintage Tunina / Collio

**Il dolce**  
Fantasia d'estate.

.....

**17 La Torre / Spilimbergo PN**  
Frico morbido con Regina di San Daniele gocce di pomodoro, basilico e germogli.

**Livio Felluga**  
Sauvignon / DOC Friuli-Colli orientali

**Il dolce**  
Dessert creme bruleè al cardamomo.

.....

**18 Lokanda Devetak / San Michele del Carso GO**  
L'orto di Sara sui biechi, erbe e polvere di speck.

**Zidarich**  
Vitovska / Carso

**Il dolce**  
Strudel di ricotta e ciliegie di Sara.

.....

**19 Margò - La Perla / Ravaschetto - Zoncolan UD**  
La luna nel pozzo.

**Vistorta**  
Treanni rosso multivintage bio/ Friuli

**Il dolce**  
After eight carnico....gioco con la menta.

.....

**20 Vitello d'Oro / Udine**  
Fiore di zuccina al baccalà mantecato, crema di zucchine, acqua e polvere di pomodoro.

**Edi Keber**  
Collio Bianco / Collio

**Il dolce**  
Fragole e meringhe.

Piatto per vegetariani  
Piatto per celiaci