



Ai Fiori
Al Gallo
Al Grop
Al Paradiso
Al Ponte
All'Androna
Campiello
Carnia
Costantini
Da Nando
Da Toni
Ilija
La Primula
La Subida
La Taverna
La Torre
Lokanda Devetak
Mondschein
Sale e Pepe
Vitello d'Oro

« i Ristoranti di Via dei Sapori »

Un lungo respiro nella storia, immersi nel parco secolare che circonda il maniero

– origini del '200 – con lo sguardo sui preziosi vigneti che s'intersecano al campo da golf, l'antica cantina ammirata anche dal Casanova e quella d'invecchiamento ricavata da un bunker militare degli Anni trenta.

Mercoledì 3 luglio 2019 alle ore 20.00

20 Chef che cucineranno davanti al pubblico altrettanti piatti ispirandosi alle sinfonie d'estate.

22 Tra vignaioli e distillatori.

16 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. Alle signore si sconsigliano scarpe con tacchi a spillo.

Costo della cena €65,00 a persona.

Prenotazioni e info presso:
Friuli Venezia Giulia Via dei Sapori
Viale Duodo 5 - Udine

Dal lunedì al venerdì dalle 9.00 alle 13.00
Tel 0432 538752 - Fax 0432 530052
www.friuliviadeisapori.it
info@friuliviadeisapori.it



1 Ai Fiori / Trieste
Lasagnetta croccante
con ragout di capesante.

Forchir
Èthos / Bianco da viti resistenti

Il dolce
Tiramisù alle fragole.

•••••

2 Al Gallo / Pordenone
Pizza frita, bufala, pesto
e acciughe del golfo.

Villa Parens
Sauvignon / Collio

Il dolce
Crema Orocaffè e grappa Nonino
Chardonnay monovitigno

•••••

3 Al Grop / Tavagnacco UD
Gnocchetti al ragù di coniglio.

Castello di Spessa
Casanova Pinot Nero / Collio

Il dolce
Eclair alla nocciola.

•••••

4 Al Paradiso / Paradiso di Pocenia UD
Bottoni di farina di carruba al germano reale selvatico
con burro, acciuga e bergamotto

Petrussa
Schioppettino di Prepotto 2016

Il dolce
Te verde, ananas e cocco.

5 Al Ponte / Gradisca GO
Gnocchetti di melanzane,
pomodoro marinato e bufala friulana.

Marco Felluga - Russiz Superiore
Pinot Grigio "Mongris" 2017 / Collio

Il dolce
Crostatina mandorle e pesche.

•••••

6 All'Androna / Grado GO
Gazpacho con seppie sfrangiate
e il suo corallo nero.

Livio Felluga
Sauvignon 2018 / DOC Friuli-Colli orientali

Il dolce
Spuma di crème brûlée
e gele alla maracuja.

•••••

7 Campiello / San Giovanni al Natisone UD
Tonno rosso affumicato,
misticanza di orto e olio evo.

Ronco delle Betulle
Refosco dal p.r. 2016 / DOC Friuli-Colli orientali

Il dolce
Cremino morbido al cioccolato
e cuore di Prunella Nonino.

•••••

8 Carnia / Venzone UD
Suprema di faraona arrosto
su julienne di verdure croccanti.

Di Lenardo
Refosco - Friuli

Il dolce
Frolla di mele e frutta secca
con salsa al basilico.

9 Costantini / Collalto di Tarcento UD
Tartara di cervo
con asparagi all'agro.

Bastianich
Vespa Bianco / Friuli-Colli orientali

Il dolce
Mousse al limone e fragole.

•••••

10 Da Nando / Mortegliano UD
Raviolo di latteria
nei boschi della Carnia.

Ermacora
Friulano / DOC Friuli-Colli orientali

Il dolce
Raviolo di ananas e chantilly.

•••••

11 Da Toni / Gradiscutta di Varmo UD
Zuppa di polipo
e fagiolini in brodo di cozze.

Livon
Braide Alte 2017 / Collio

Il dolce
Tortino di mele e mandorle.

•••••

12 Ilija / Tarvisio UD
Hamburgher di cinghiale,
maionese di lamponi
e rapa rossa, insalatina.

Vistorta
Vistorta Rosso / DOC Friuli-Grave

Il dolce
Incontro tra menta, cioccolato bianco
e composta di fragole.

13 La Primula / San Quirino PN
Pane e sarde croccanti.

Eugenio Collavini
Ribolla Gialla / Collio

Il dolce
Pesca Melba.

•••••

14 La Subida / Cormòns GO
I grini, briciole di pasta buttata....
e l'estate nel piatto!

La Viarte
Friulano 2018 / Friuli-Colli orientali

Il dolce
Tramonto al castello di Spessa.

•••••

15 La Taverna / Colloredo di Monte Albano UD
Crocchetta di paranza dell'Adriatico
e la sua bisque.

Gradis'ciutta - Robert Princic
Ribolla Gialla 2018 / DOC Collio

Il dolce
Spuma di cioccolato al latte, composta di bosco
e Grappa Nonino® Vendemmia riserva barricata.

•••••

16 La Tavernetta al Castello / Capriva del Friuli GO
Spiedino di lumaca
e pancia di Mangalica confit
freschezza d'erbe su giardinetto d'ortaggi.

Castello di Spessa
Joy Pinot Grigio Ramato / Collio

Il dolce
Crema catalana allo zafferano Friulano,
mela e riso soffiato.

17 La Torre / Spilimbergo PN
Insalata di pollo Bio con caponata di verdure
e maionese al lemongrass.

Zidarich
Vitovska / Carso

Il dolce
Mousse di cioccolato bianco
e salsa di fragole

•••••

18 Lokanda Devetak / San Michele del Carso GO
La supeta estiva.

Edi Keber
Collio Bianco / Collio

Il dolce
Torta Nonino alle nocciole.

•••••

19 Mondschein / Sappada UD
Caprino alla mostarda di arance
in crosta di pistacchio
con pomodorini caramellati.

Venica & Venica
Pètris Malvasia 2018 / DOC sCollio

Il dolce
Passion fruit con crumble al cioccolato.

•••••

20 Vitello d'Oro / Udine
Pasta, polipo e pecorino.

Jermann
Red Angel Pinot Nero 2016 / Collio

Il dolce
Ciliegie e mandorle.



I vignaioli e i distillatori eccellenti.

I nostri vignaioli e distillatori hanno fatto conoscere il Friuli Venezia Giulia nel mondo. Una piccola regione che ha saputo imporsi ai vertici delle qualità. Da questa terra è nato, nei primi anni Settanta, il Rinascimento del vino bianco e della grappa (Nonino) italiani. Impo-
nendo un nuovo stile.

Bastianich
Castello di Spessa
Dario Coos
Di Lenardo
Edi Keber
Ermacora
Eugenio Collavini
Forchir
Gradis'ciutta - Robert Princic
Jermann
La Viarte
Livio Felluga
Livon
Marco Felluga
Petruzza
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 Spumante Brut Millesimato
.....
22 Dentesano / Percoto UD
_ Prosciutto cotto in crosta di pane "il Cartoccio".

Eugenio Collavini
Ribolla Gialla Spumante Brut Millesimato
.....

- 23 Dok Dall'Ava / San Daniele UD**
_ Prosciutto Dok di San Daniele d.o.p 16 mesi.
_ Prosciutto fumato.

Eugenio Collavini
Ribolla Gialla Spumante Brut Millesimato
.....

- 24 Friultrota / San Daniele UD**
_ La Regina di San Daniele Fil Rosè.

Sirch
Ribolla Gialla
.....

- 25 Latteria Cividale / Cividale del Friuli UD**
_ Fantasia estiva di Mozzarelline.
_ Assaggi di Montasio DOP.

Eugenio Collavini
Ribolla Gialla Spumante Brut Millesimato
.....

- 26 Jolanda de Colò / Palmanova UD**
_ Prosciutto Cotto di Maiale Mangalica.

Eugenio Collavini
Ribolla Gialla Spumante Brut Millesimato
.....

- 27 Valle del Lovo / Carlinò UD**
_ Il Branzino di valle in campagna.

Eugenio Collavini
Ribolla Gialla Spumante Brut Millesimato

« Artigiani del Gusto »

- 28 Conigliatura / Precenico UD**
_ Patè di fegato di coniglio su crostini.
_ Filetti di coniglio aromatizzati sott'olio.
_ Arrosto di coniglio alla birra.
_ Salame di coniglio.

Eugenio Collavini
Ribolla Gialla Spumante Brut Millesimato
.....

- 29 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 Spumante Brut Millesimato
.....

- 30 Muzzana Amatori Tartufi / Muzzana UD**
_ Il tartufo si racconta.

.....

- 31 Il Forno Rizzo / Tarcento UD**
Pani, tutti con lievito madre:
Baguette - Curry - Tuminia con sesamo
Noci - Fichi/arancio - Pomodoro/origano.

.....

- 32 Il Forno Rizzo / Tarcento UD**
_ Panettone.
_ Gubana.
_ Fantasia di mignon.

Dario Coos
Il Longhino, Ramandolo Docg
.....

- 33 Pasticceria Simeoni / Udine**
_ Base di nocciola, bavarese al cioccolato bianco
e glassa al limone yuzu.
_ Torta morbida al pistacchio e polpa di mango.

Dario Coos
Il Longhino, Ramandolo Docg

« Artigiani del Gusto »

- 34 Dall'Ava Bakery Maria Vittoria / S. Pietro al Nat. UD**
_ Panettone magnum 5 kg.

Dario Coos
Il Longhino, Ramandolo Docg
.....

- 35 L'Antica Ricetta / Cormòns GO**
_ Gubana artigianale e Elisir di noce San Zuan.

.....

- 36 Aceto Sirk / Cormòns GO**
_ Sorbetto all'aceto Sirk.

.....

- 37 Scian / Cordenons PN**
_ "Gelato al cioccolato bianco e mandorla
con bomba al caffè e cedro candito".

.....

- 38 Nonino Distillatori / Percoto UD**
*Grappa Nonino 100% distillata con Metodo
Artigianale. 0% Coloranti*
*I distillati Nonino in purezza e fantastici cocktail
per la felicità del palato e dello spirito!*
_ L'Aperitivo Nonino Botanical Drink.
_ Nonino That'Amaro.
_ Nonino Moscato Tonic.
_ Nonino Sour.
_ Grappa Nonino Vendemmia Millesimata.
_ Grappa Nonino Vendemmia Riserva.
_ ÙE® Nonino Uvabianca® Acquavite d'Uva.
_ Amaro Nonino Quintessentia®.

.....

- 39 Oro Caffè / Udine**
_ Doi Chaang
Pregiata miscela di caffè Equo Solidale che regala
un bouquet aromatico molto ricco e leggermente
speziato con un retrogusto morbido ed accattivante.
_ Sidamo
L'Etiopia è il paese d'origine del caffè; questa terra
ci regala un caffè eccellente caratterizzato da note
floreali di rosa e gelsomino sia al naso che in bocca.


www.friuliviadeisapori.it

Le Eccellenze dell'Agroalimentare
e... dintorni:



Con la partecipazione di:




FRIULI VENEZIA GIULIA
VIA DEI SAPORI



Castello di Spessa

Un lungo respiro nella storia,
immersi nel parco secolare
che circonda il maniero.
I Solisti del Gusto di Friuli Venezia Giulia
Via dei Sapori presentano
il "Concerto del gusto"
della stagione estiva 2019.

{ Capriva del Friuli - Via Spessa, 1
Mercoledì 3 luglio 2019 ore 20,00 }

* Park disponibili nei pressi
del Castello e serviti da navetta.