



Ai Fiori
Al Gallo
Al Grop
Al Paradiso
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 »



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

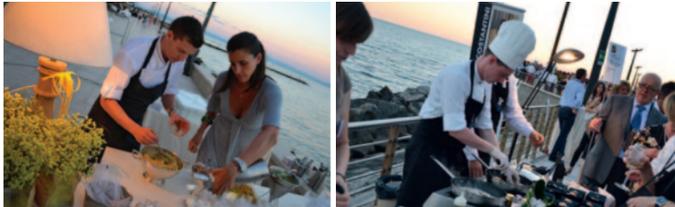
L'orchestra dei "Solisti del gusto"
di Friuli Venezia Giulia Via dei Sapori
presenta il "Concerto del gusto"
della stagione estiva 2019.

**Martedì 30 e mercoledì 31 luglio 2019
alle ore 20.00**

19 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.
È gradito l'abito elegante.
Costo della cena € 60,00 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
Risotto al nero di seppia,
gnocchetti di seppie,
purea di piselli e germogli.

Ermacora
Pinot Bianco / Friuli-Colli orientali

Il dolce
Delizioso al cioccolato bianco
e mango.

.....

2 Al Gallo / Pordenone
Crespella, crema di burrata
e baccalà menta e limone.

Marco Felluga - Russiz Superiore
Collio Bianco "Col Disore" 2016 / Collio

Il dolce
Anguriata 2019.

.....

3 Al Grop / Tavagnacco UD
Battuta di Pezzata Rossa alla catalana.

Vistorta
Merlot Biologico 2012 / DOC Friuli-Grave

Il dolce
Eclair.

.....

4 Al Paradiso / Paradiso di Pocenia UD
Pollo fritto ai peperoni e pistacchio.

Villa Parens
Pinot Nero / Collio

Il dolce
Albicocca alla lavanda,
cioccolato al latte e amaretti.

5 Al Ponte / Gradisca GO
La trota di San Daniele marinata all'aneto
con girardiniera, cipollotti e cavolo rosso.

La Viarte
Arteus 2016 / Friuli-Colli orientali

Il dolce
CioccOrocaffè.

.....

6 All'Androna / Grado GO
Spaghetino freddo ai Trulli
con crostacei marinati.

Castello di Spessa
Segrè Sauvignon / Collio

Il dolce
Croquebouché al cioccolato.

.....

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

Sirch
Schioppettino / Friuli-Colli orientali

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

.....

8 Carnia / Venzone UD
Arrostino di coniglio alle erbe
su concassè di pomodoro e pesto di basilico.

Petrussa
Schioppettino di Prepotto 2016

Il dolce
Mousse alle pesche e pistacchi.

9 Costantini / Collalto di Tarcento UD
Crudo di ricciola con tzatziki e melone.

Venica & Venica
Sauvignon Ronco Cerò / Collio

Il dolce
Semifreddo alle pesche
con spuma di ribolla.

.....

10 Da Nando / Mortegliano UD
Flan di porcini gocciato rosso e bianco
con cannolo di coniglio.

Zidarich
Vitovska / Carso

Il dolce
Pesche e vino gelée.

.....

11 Da Toni / Gradiscutta di Varmo UD
Spalla di vitello arrosto.

Forchir
Pinot Nero / Friuli DOC Grave

Il dolce
Mousse di cioccolato
al profumo Nonino.

.....

12 Ilija / Tarvisio UD
Nostra tempura di gamberi
con chatney di peperoncino e pomodoro.

Ronco delle Betulle
Ribolla Gialla / Friuli-Colli orientali

Il dolce
Cremoso alla pesca,
gel di menta e spuma di yogurt.

13 La Subida / Cormòns GO
Profumo di pomodoro.

Di Lenardo
Gossip Pinot Grigio Ramato - Friuli

Il dolce
Tramonto sulla diga di Grado.

.....

14 La Taverna / Colloredo di Monte Albano UD
Melanzana alla parmigiana in tortello.

Edi Keber
Collio Bianco / Collio

Il dolce
Siamo "Bellini" e croccante.

.....

15 La Torre / Spilimbergo PN
Polipo grigliato,
purea di piselli alla mentuccia.

Livon
Manditocai 2017 / Collio

Il dolce
Zuppa inglese 2.0.

.....

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

Gradis'ciutta - Robert Princic
Friulano 2018 / DOC Collio Bio

Il dolce
Torta Nonino alle nocciole.

17 Mondschein / Sappada UD
Risotto timo e porcini
su crema di Mirtillo.

Eugenio Collavini
Broy / DOC Collio

Il dolce
Tiramisù alle fragole.

.....

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

Jermann
Vintage Tunina 2017 / Collio

Il dolce
Menta e melone.

.....

19 Antica Trattoria alla Fortuna / Grado GO
Sfoglie di seppie, ricci,
alghè e uova.

Livio Felluga
Pinot Grigio / Friuli-Colli orientali



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 »

20 Eugenio Collavini / Corno di Rosazzo UD
Ribolla Gialla Spumante Brut Millesimato

.....

21 Dentesano / Percoto UD
_ Prosciutto cotto in crosta di pane "il Cartoccio".

Eugenio Collavini
Ribolla Gialla Spumante Brut Millesimato

.....

22 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

.....

23 Friultrota / San Daniele UD
_ La Regina di San Daniele Fil Rosè.

Bastianich
Sauvignon Vini Orsone / Friuli-Colli orientali

.....

24 Latteria Cividale / Cividale del Friuli UD
_ Armonia di Ricotta.
_ Stuzzico di Formaggio.

Eugenio Collavini
Ribolla Gialla Spumante Brut Millesimato

.....

25 Jolanda de Colò / Palmanova UD
_ Prosciutto Cotto di Maiale Mangalica.

Eugenio Collavini
Ribolla Gialla Spumante Brut Millesimato

.....

26 Valle del Lovo / Carliano UD
_ Il Branzino di valle in campagna.

Eugenio Collavini
Ribolla Gialla Spumante Brut Millesimato

« Artigiani del Gusto »

27 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

.....

28 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

.....

29 Muzzana Amatori Tartufi / Muzzana UD
_ Il tartufo si racconta.

.....

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

.....

31 Il Forno Rizzo / Tarcento UD
_ Panettone.
_ Fantasia di mignon.

Dario Coos
Il Longhino, Ramandolo Docg

.....

32 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 »

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

Dario Coos
Il Longhino, Ramandolo Docg

.....

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

.....

35 Aceto Sirk / Cormòns GO
_ Sorbetto all'aceto Sirk.

.....

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

.....

37 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's Amaro.
_ Nonino Moscato Tonic.
_ Nonino Sour.
_ Grappa Nonino Vendemmia Millesimata.
_ Grappa Nonino Vendemmia Riserva.
_ UE® Nonino Uvabianca® Acquavite d'Uva.
_ Amaro Nonino Quintessentia®.

.....

38 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:



Grado
più di un'isola



SIMEONI
pasticceria



A C E T I



Con la partecipazione di:



CONCESSIONARIA PEUGEOT



FRIULI VENEZIA GIULIA
VIA DEI SAPORI

IN COLLABORAZIONE
CON IL COMUNE DI GRADO



Grado

Affacciati al tramonto
sulla passeggiata a mare di Grado
I Solisti del Gusto di Friuli Venezia Giulia
Via dei Sapori presentano
il "Concerto del gusto"
della stagione estiva 2019.

Grado Lungomare Nazario Sauro
alle spalle del municipio.
Martedì 30 e mercoledì 31 luglio 2019
alle ore 20,00