



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

« I Ristoranti di Via dei Saporì »

La villa - ottocentesca - si affaccia su uno dei parchi piú belli della regione

che, con visite guidate, si potrà ammirare, oltre alle raccolte di rose antiche e di orchidee. È in questa atmosfera di raffinata e coinvolgente bellezza; che si gusteranno le preparazioni culinarie de "I Solisti del Gusto" di Friuli Venezia Giulia Via dei Saporì.

Sabato 6 ottobre 2018 alle ore 12.30

24 Chef che cucineranno davanti al pubblico altrettanti piatti ispirandosi alle sinfonie d'autunno.

22 Tra vignaioli e distillatori.

15 Artigiani del gusto.

L'apertura dei ristoranti è prevista per le ore 12.30.



L'entrata sarà consentita fino alle 13.30.

In caso di cattivo tempo, il "Concerto del gusto" si svolgerà all'interno delle splendide barchesse.

Alle signore si sconsigliano scarpe con i tacchi a spillo.

Costo del pranzo €60,00 per persona.

Prenotazioni e info presso:

Friuli Venezia Giulia Via dei Saporì

Viale Duodo 5 - Udine

Dal lunedì al venerdì dalle 9.00 alle 13.00

Tel 0432 538752 - Fax 0432 530052

www.friuliviadeisaporì.it

info@friuliviadeisaporì.it



1 Ai Fiori / Trieste
Gulasch di pesce.

Villa Parens
Pinot nero / *Collio*

Il dolce
Tiramisú alle castagne.

•••••

2 Al Gallo / Pordenone
Gnocchetti di zucca, gamberi e zafferano "Aurum Julio".

Marco Felluga - Russiz Superiore
Molamatta / *Collio*

Il dolce
Cremoso allo zabaione.

•••••

3 Al Grop / Tavagnacco UD
Petto d'oca in confit al burro e salvia con purè di patate.

Di Lenardo
Ronco Nole - *Friuli*

Il dolce
Creme brûlée alla vaniglia del Messico.

•••••

4 Al Lido / Muggia TS
Zuppa di frutti di mare con fregola sarda.

Venica & Venica
Pètris / *Collio*

Il dolce
Strudel di mele.

•••••

5 Al Ponte / Gradisca GO
Gnocchetti di zucca ai fasolari.

Livio Felluga
illivio / *Friuli-Colli orientali*

Il dolce
Cremino cioccocaffè.

6 All'Androna / Grado GO
Spghettini con bottarga di branzino.

Gradis'ciutta - Robert Princic
Collio Riserva / *DOC Collio*

Il dolce
Spuma di creme brûlée con marmellata di fichi.

•••••

7 Campiello / San Giovanni al Natisono UD
Rombo in boreto.

Jermann
Capo Martino / *Collio*

Il dolce
Cachi e castagne.

•••••

8 Carnia / Venzone UD
Guancialetto di maiale con dadolata di zucca gialla e cipolla rossa caramellata.

Ermacora
Refosco / *Friuli-Colli orientali*

Il dolce
Mousse di ricotta alle castagne e amaretti.

•••••

9 Costantini / Collalto di Tarcento UD
Ravioli ripieni di lepre à la royale.

Vistorta
Merlot BIO / *Friuli-Grave*

Il dolce
Il tiramisú alla zucca.

•••••

10 Da Nando / Mortegliano UD
La Capa santa nella Latteria di Mortegliano con pistacchi e nobile di Muzzana.

Livon
Braide Alte / *Collio*

Il dolce
Le nuvole di Meringa.

11 Da Toni / Gradiscutta di Varmo UD
Anatra muta allo spiedo.

Petrussa
Schioppettino / *Friuli-Colli orientali*

Il dolce
Biscotti con la farina mais "Ròs di Aquileia" e ricotta.

•••••

12 Ilja / Tarvisio UD
Cubo di ossocollo cotto a bassa temperatura e purea di patate e rape rosse.

La Viarte
Schioppettino / *Friuli-Colli orientali*

Il dolce
Nostra panna cotta con frutti di bosco.

•••••

13 La Primula / San Quirino PN
Uovo vegetale al tartufo nero.

Edi Keber
Collio Bianco / *Collio*

Il dolce
Crespellina di castagne, mele e zenzero.

•••••

14 La Subida / Cormòns GO
Il capriolo; gulasch di capriolo 2018.

Zidarich
Terrano / *Carso*

Il dolce
Fantasia d'autunno.

•••••

15 La Taverna / Colloredo di Monte Albano UD
Brasato di pezzata rossa al Pignolo, purea di sedano rapa e chips di polenta.

Ronco delle Betulle
Pignolo di Rosazzo / *Friuli-Colli orientali*

Il dolce
Cremoso alla zucca e mandarino con gelée di melagrana e crumble di castagne.

16 La Torre / Spilimbergo PN
Crema di zucca con polvere di porcino e cozze.

Bastianich
Vespa Bianco / *Friuli-Colli orientali*

Il dolce
Strudel di pere e cannella nel bicchierino.

•••••

17 Lokanda Devetak / San Michele del Carso GO
Coscetta e petto di quaglia alla salvia con pancetta croccante dell'az. Agr. Devetak Sara.

Forchir
Refosco 2016 / *DOC Grave*

Il dolce
Rafioi (biscotti) di carote con confettura di pere cotogne dell'az. Agr. Devetak Sara.

•••••

18 Sale e Pepe / Stregna UD
Musetto affogato.

Eugenio Collavini
Ruan / *Venezia Giulia*

Il dolce
Cremoso di uva fragola.

•••••

19 Vitello d'Oro / Udine
Paccheri allo stracotto di tonno, crema di pecorino e Grappa Nonino Twist.

Castello di Spessa
Casanova Pinot Nero / *Collio*

Il dolce
Cheesecake ai frutti di bosco.

Chef Ospiti

20 Podere Dell'Angelo / Pasiano di Pordenone PN
"Costa e polenta" omaggio al Friuli maialino cotto 70 ore con crema di mais e bottone di pomodoro affumicato.

Sirch
Cladrecis rosso / *Friuli-Colli orientali*

Il dolce
Bavarese alla vaniglia con figo moro di Caneva.

•••••

21 Antico Veturo / Trebaseleghe PD
Terrina di maiale con carote, zenzero e Parmigiano Reggiano.

Vistorta
Treanni Rosso BIO / *IGT Venezia Giulia*

Il dolce
Tiramisú.

•••••

22 Equoreum / San Biagio di Callalta TV
Calamaro, mortadella, zucca e chiodini.

Vistorta
Friulano / *Friul-Grave*

Il dolce
Cheesecake ai frutti di bosco.

•••••

23 Il Credenziere / Annone Veneto VE
Sarda ambiziosa..... che vuole diventare tonno.

Vistorta
Pinot grigio ramato / *Friul-Grave*

Il dolce
Bicchierino goloso.

•••••

24 Accademia della Sfogliola / Emilia-Romagna
Tortellone "vecchia Modena" con la ricotta fresca della Latteria di Cividale e pancetta croccante dell'az. Sara Devetak.

Dario Coos
Chardonnay / *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 »

25 Eugenio Collavini / Corno di Rosazzo UD
Ribolla Gialla brut magnum

•••••

26 Denteseano / Percoto UD
_ Levante: prosciutto cotto alta qualità da filiera italiana.
_ Salame Nonno Angelo a punta di coltello

Eugenio Collavini
Ribolla Gialla brut magnum

•••••

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

Eugenio Collavini
Ribolla Gialla brut magnum

•••••

28 Friultrota / San Daniele UD
_ Trota affumicata La Regina di San Daniele

Eugenio Collavini
Ribolla Gialla brut magnum

•••••

29 Latteria Cividale / Cividale del Friuli UD
_ Formaggi della tradizione.
_ Mozzarelline prodotte in diretta da casaro, poi impanate e fritte.
_ Strisulis pastellate e fritte.

Eugenio Collavini
Ribolla Gialla brut magnum

•••••

30 Jolanda de Colò / Palmanova UD
_ Ocadella e porchetta di Mangalica.

Eugenio Collavini
Ribolla Gialla brut magnum

•••••

31 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

« Artigiani del Gusto »

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

•••••

33 Il Forno Rizzo / Tarcento UD
_ Baguette.
_ Pane al curry con cereali bio decorticati.
_ Pane con le noci.
_ Pane con lievito madre con grano Arso.
_ Pane con lievito madre bianco.

•••••

34 Il Forno Rizzo / Tarcento UD
_ Panettone D'Amare.
_ Medaglione ricco con pinoli, scarola e acciuga.
_ Sbrisolona al cioccolato.

Dario Coos
Ramandolo Il Longhino

•••••

35 Pasticceria Simeoni / Udine
_ Cremoso cannella e agrumi con susine al Muscovado e crema alle noci.
_ Sacher

Dario Coos
Ramandolo Il Longhino

•••••

36 Dall'Ava Bakery Maria Vittoria / S. Pietro al Nat. UD
_ Panettone magnum 10 kg.

Dario Coos
Ramandolo Il Longhino

•••••

37 Devetak Sara / San Michele del Carso GO
_ Bloody Mary del Carso.
_ Fantasia di confetture e rotolino al miele di tiglio.

•••••

38 Scian / Cordenons PN
_ Il gelato mantecato allo stracchino di Aviano servito con il figo moro di Caneva all'anice stellato.

•••••

39 Aceto Sirk / Cormòns GO
Sorbetto all'aceto Sirk.

•••••

40 Snaidero / Mels UD
_ Affettatrici d'Autore.

« Artigiani del Gusto »

41 Nonino Distillatori / Percoto UD
Grappa Nonino 100% distillata con Metodo Artigianale. 0% Coloranti
_ Aperitivo Nonino Giannola Style.
_ Nonino Tonic Amazonico by Pour.
_ Grappa Nonino Monovitigno® Merlot.
_ Grappa Nonino Vendemmia Riserva.
_ UE® Nonino Uvbianca® Acquavite d'Uva.
_ Amaro Nonino Quintessentia®.

•••••

42 Oro Caffè / Udine
_ 100% Arabica Rose
Miscela di caffè 100% Arabica Etiopia, Guatemala e Santos brasiliano dal profumo che ricorda il bocciolo di rosa.
_ Premium
Una miscela di selezionati caffè da Brasile, Guatemala, Etiopia, Vietnam e India. Dalla crema compatta e note floreali.
_ Doi Chaang
Pregiata miscela di caffè Equo Solidale che regala un bouquet aromatico molto ricco e leggermente speziato con un retrogusto morbido ed accattivante.
_ "Jamaica Blue Mountain" monorigine
Il più prezioso degli Arabica al Mondo, definito lo "Champagne" dei caffè. Regala un sentore di rum, vaniglia, mandorla e tabacco. Proposto in degustazione con metodo Cold Drip, estrazione a freddo.

Con la partecipazione di:

Cividin Viaggi / Trieste
_ Il turismo enogastronomico col Tasty bus.

•••••

Globus / Percoto UD
_ Noleggio articoli catering.

•••••

GP Eventi
_ Consulenze, allestimenti e servizi per feste speciali.

•••••

LIS
_ Qualità nel lavaggio industriale.

•••••

Roberto Pedi
_ Wedding photo e food.



www.friuliviadeisapori.it

Le Eccellenze dell'Agroalimentare e... dintorni:



SIMEONI
pasticceria



Con la partecipazione di:



FRIULI VENEZIA GIULIA
VIA DEI SAPORI



VISTORTA VILLA BRANDOLINI D'ADDA

Nel parco secolare dell'ottocentesca Villa "I Solisti del Gusto" di Friuli Venezia Giulia Via dei Sapori presentano l'unico "Concerto del gusto" della stagione autunnale 2018.

Sabato 6 ottobre 2018 ore 12.30
Vistorta - Uscita Sacile Ovest
Strada Vistorta, 86