



Al Bagatto
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
Lokanda Devetak
Sale e Pepe
Vitello d’Oro

« i Ristoranti di Via dei Sapori »

Friuli Venezia Giulia:
Una terra fortunata

(Fred Plotkin)

Friuli Venezia Giulia
Via dei Sapori presenta
le eccellenze
dell’enogastronomia
regionale.

> Cibi raffinati e grandi vini
proposti da 7 ristoranti,
20 tra vignaioli e distillatori
e 12 artigiani del gusto.

Il coraggio di guardare lontano.

Friuli Venezia Giulia Via dei Sapori
è un consorzio fondato nel 2000 da 20
ristoratori di qualità, al cui progetto
di valorizzazione e comunicazione
del territorio si sono poi aggregate
altre 40 aziende, tra vignaioli e artigiani
del gusto. “Assieme rappresentano
l’eccellenza dell’enogastronomia
regionale”.

Un progetto visionario che ha saputo
anteporre l’interesse generale a quello
personale.

L’alta ristorazione coinvolge, nel suo
percorso, produzione e trasformazione,
sostenibilità del territorio e salute
del cliente, turismo e piacere
per il mangiare.

L’Università Bocconi di Milano, nel 2012,
ne ha fatto un “Caso” di studio.

I ristoratori di Via dei Sapori

sono una sorta di hub dell’alta qualità
alimentare del Friuli Venezia Giulia.
In esso convergono i migliori artigiani
del gusto che ci danno una visione
completa di ciò che il territorio possiede.
La nostra regione - risultato di numerose
ibridazioni culturali, anche in cucina -
nasconde una gamma inimmaginabile
di prodotti, grazie ai tantissimi microclimi
e territori che la compongono.

« Ristoranti »

- 1

Al Gallo
Pancettone con erbe in porchetta
con composta di cipolle

Il dolce
Cremoso allo zabaione, gubana e gelatina di
Il Fragolino di Nonino ÙE® Acquavite d’Uva Monovitigno®
- 2

Al Grop
Risotto di radicchio e salsiccia

Il dolce
Tiramisù
- 3

Da Nando
Le tagliatelle di seppia e la variazione di castraure

Il dolce
Lo Strudel rivisitato
- 4

Ilija
Orzotto con crema di spinaci
e spuma di ricotta affumicata

Il dolce
Riduzione di panna, liquirizia e crumble
- 5

Là di Moret
Tortello di polenta concja, ragù di cortile
e schiuma di spinacino

Il dolce
Pân e lat
- 6

Lokanda Devetak
Rotolino di tacchino con cotechino e verza
su cavolo viola marinato al kummel

Il dolce
Rafioi di carote con confettura di pere cotogne
- 7

Vitello d’Oro
Flan di zucca e baccalà mantecato,
acqua, passata e polvere di pomodoro

Il dolce
Lingotto pralinato al cioccolato
e gelato alla vaniglia

« Artigiani del Gusto »

- 8

Dentesano
Prosciutto al Cartoccio caldo / Salame
Nonno Angelo a punta di coltello
- 9

Dok Dall’Ava
N.10 di San Daniele Dok
Dall’Ava 24 mesi / Prosciutto fumato
- 9

Mirco Snaidero
Affettatrici d’Autore
- 10

Friultrota
La trota affumicata di San Daniele
- 11

Jolanda de Colò
Ocadella e salame d’oca
- 12

Latteria Cividale
Montasio stagionato / Assaggi di saporito
delle Valli / Formadi Frant
- 13

Il Forno
Il pane:
LM* grano duro integrale (Tuminia) ,
Petra, / LM* con zucca semi di zucca, crusca fiocchi
d’avena e semi di girasole / LM* con curry e semi
decorticati Bio baguette e panbrioche con le noci /
LM* con polenta

**LM = lievito madre*
- 14

Il Forno
La gubana, la tarcentina, la focaccia pasquale
con lo zabaione di Ramandolo passito / Plumcake
arancio e cioccolato / Plumcake vaniglia limone
- 15

Maria Vittoria Dall’Ava Bakery
Panettone magnum
- 16

Nonino Distillatori
_ Grappa Monovitigno® Chardonnay Barriques,
Merlot, Moscato e Prosecco Riserva barriques
_ Grappa Riserva AnticaCuvée® 5 Years
_ ÙE® Uvabianca
_ Amaro Nonino Quintessentia®
_ Prunella Mandorlata Nonino

« Artigiani del Gusto »

- 17

Oro Caffè
Premium Doi Chaang
Miscela di caffè provenienti da Brasile e Thailandia,
bouquet aromatico leggermente speziato.
100% Arabica Rose
Miscela di caffè Etiopia, Guatemala e Santos brasiliano,
il profumo ricorda il bocciolo di rosa.
100% Arabica Doi Chaang
Caffè monorigine thailandese fresco leggermente
agrumato.
- 18

Scian
_Biscotti Sancho
_Gelato al Pirus® Nonino, Distillato di Pere Williams
della Val Venosta e biscotto al cioccolato e sale
_Gelato zabaione al Picolit e crumble alle nocciole
- 19

Bastianich
Sauvignon 2015 / *Friuli-Colli orientali*
Vespa Bianco 2014 / *Friuli-Colli orientali*
Vespa Rosso 2013 / *Friuli-Colli orientali*
- 20

Castello di Buttrio
Friulano 2015 / *Friuli-Colli orientali*
Sauvignon 2015 / *Friuli-Colli orientali*
Mon Rouge 2013 / *Friuli-Colli orientali*
- 21

Castello di Spessa
Castello di Spessa Grand Pinot Nero 2015 / *Collio*
Castello di Spessa Pinot Grigio 2015 / *Collio*
Castello di Spessa Segrè Sauvignon 2015 / *Collio*
- 22

Di Lenardo
Pinot Grigio / *Friuli-Grave*
Sauvignon / *Friuli-Grave*
Merlot / *Friuli-Grave*
- 23

Edy Keber
Collio Bianco / *Collio*

« Vignaioli »

« Vignaioli »

- 24

Ermacora
Sauvignon 2015 / *Friuli-Colli orientali*
Friulano 2015 / *Friuli-Colli orientali*
Pignolo 2010 / *Friuli-Colli orientali*
- 25

Eugenio Collavini
Turian Ribolla Gialla 2015 / *Friuli-Colli orientali*
Broy Bianco 2014 / *Collio*
Pignolo 2007 / *Friuli-Colli orientali*
- 26

Forchir
Pinot Grigio / *Friuli-Grave*
Sauvignon / *Friuli-Grave*
Cabernet Sauvignon / *Friuli-Grave*
- 27

Jermann
Pinot Grigio 2015 / *Collio*
Vintage Tunina 2014 / *Collio*
Red Angel 2014 / *Collio*
- 28

La Viarte
Sauvignon Liende 2015 / *Friuli-Colli orientali*
Friulano Liende 2015 / *Friuli-Colli orientali*
Schioppettino di Prepotto 2010 / *Friuli-Colli orientali*
- 29

Le Monde
Pinot Grigio / *Friuli-Grave*
Friulano / *Friuli-Grave*
Cabernet Franc / *Friuli-Grave*
- 30

Livio Felluga
Pinot Grigio 2015 / *Friuli-Colli orientali*
Illivio 2014 / *Friuli-Colli orientali*
Refosco dal peduncolo rosso 2012 / *Friuli-Colli orientali*
- 31

Livon
Braide Alte 2014 / *Collio*
Tiareblù 2013 / *Collio*
Cumins Picolit 2012 / *Collio*

Friuli Venezia Giulia
Via dei Sapori
viale Duodo 5, 33100 Udine
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
Petrussa
Ronco delle Betulle
Sirch
Venica & Venica
Villa Parens
Vistorta
Zidarich

Nonino Distillatori

« i vignaioli e i distillatori eccellenti »

« Vignaioli »

32 Marco Felluga - Russiz Superiore
Sauvignon Riserva - Russiz Superiore 2012 / *Collio*
Pinot Bianco - Russiz Superiore 2015 / *Collio*
Pinot Grigio Riserva “Mongris” - Marco Felluga 2015 / *Collio*

33 Petrusa
Schioppettino di Prepotto 2013 / *Friuli-Colli orientali*
Sauvignon 2015 / *Friuli-Colli orientali*
Chardonnay S. Elena 2014 / *Friuli-Colli orientali*

34 Ronco delle Betulle
Rosazzo 2014 / *DOCG / Friuli-Colli orientali*
Rosazzo Pignolo 2008 / *Friuli-Colli orientali*
Merlot 2013 / *Friuli-Colli orientali*

35 Sirch
Sauvignon / *Friuli-Colli orientali*
Friulano / *Friuli-Colli orientali*
Pinot Nero / *Friuli-Colli orientali*

36 Venica & Venica
Friulano 2015 / *Collio*
“Tàlis Pinot Bianco 2015 / *Collio*
“Ronco delle Mele” Sauvignon 2015 / *Collio*

37 Villa Parens
Sauvignon Ruttars 2015 / *Collio*
Ribolla Gialla Ruttars 2015 / *Collio*
Pinot Nero Ruttars 2015 / *Collio*

38 Vistorta
Merlot Vistorta Biologico 2011 / *Friuli-Grave*
Cabernet Franc Biologico 2013 / *Friuli-Grave*
Sauvignon 2015 / *Friuli-Grave*

« Note »



www.friuliviadeisapori.it



FRIULI VENEZIA GIULIA
VIA DEI SAPORI

PromoTurismo

FVG

FRIULI VENEZIA GIULIA

Le eccellenze dell'agroalimentare
e ... dintorni:



SIMEONI
pasticceria

Scuola
Affettatrici d'Autore



MOLINO
ZORATTO



e con la partecipazione di:



NONINO
Distillatori in Friuli dal 1897



IL FORNO
pasticceria



un mondo differente
peressini



I Solisti del Gusto
di Friuli Venezia Giulia
Via dei Sapori

“A Palais Lenbach München”

Montag, 13. Februar 2017