



Ai Fiori
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
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
presentano il 2° "Concerto del gusto"
della stagione estiva 2018.

**Martedì 24 e mercoledì 25 luglio 2018
alle ore 20.00**

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 €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
Zuppa di pesce con bocconcini di pescato
del golfo e crostini.

Ronco delle Betulle
Friulano / DOC Friuli-Colli orientali

Il dolce
Lemon pie.

.....

2 Al Gallo / Pordenone
Tacos, salmone e tzatziki.

Forchir
Sauvignon / DOC Friuli

Il dolce
La pastiera secondo mamma.

.....

3 Al Grop / Tavagnacco UD
Risotto al profumo di bosco.

Castello di Spessa
Grand Pinot Nero / Collio

Il dolce
Dolce fantasia.

.....

4 Al Lido / Muggia TS
Tagliatelle di seppia con cavolo cappuccio
e polvere di carbone.

Di Lenardo
Merlot - Friuli

Il dolce
Strudel di ciliegie.

5 Al Paradiso / Pcenia UD
La lumaca chic: chioiccola in tempura, spumoso
di patate e freschezza di erbe aromatiche.

La Viarte
Arteus 2015 / Friuli-Colli orientali

Il dolce
Cremoso al frutto della passione,
banana e pistacchio.

.....

6 Al Ponte / Gradisca GO
Il vitello tonnato, olive Carsoline e cavolo rosso.

Zidarich
Vitovska / Carso

Il dolce
Crostatina mandorle e ciliegie.

.....

7 All'Androna / Grado GO
Piovra alla brace al profumo di curry
con verdure julienne e aria alla soya.

Edi Keber
Collio Bianco / Collio

Il dolce
Macedonia di frutta in gelatina di anguria.

.....

8 Campiello / San Giovanni al Natisone UD
Terrina di verdure e orata con pesto al basilico.

Ermacora
Friulano / Friuli-Colli orientali

Il dolce
Pina Colada.

9 Carnia / Venzone UD
Filetto di maialino al latte con verdure
croccanti ed emulsione al lime.

Petrussa
Rosso Petrusa / Friuli-Colli orientali

Il dolce
Mousse alla pesca e menta.

.....

10 Costantini / Collalto di Tarcento UD
Ravioli ripieni di mais e granseola.

Sirch
Friulano / Friuli-Colli orientali

Il dolce
Sfera di zucchero con yogurt naturale
e frutti di bosco.

.....

11 Da Nando / Mortegliano UD
Fondente ai porcini e tartufo nero.

Eugenio Collavini
Broy / DOC Collio

Il dolce
Mojito all'anguria.

.....

12 Da Toni / Gradiscutta di Varmo UD
Guancialetto al rosmarino con patate
alla contadina.

Livio Felluga
Vertigo IGT Rosso delle Venezie

Il dolce
Crostatina con prugne selvatiche.

13 Ilija / Tarvisio UD
Insalata di quinoa alle erbe, salmone marinato
soya e sakè, crème fraiche allo yuzu.

Venica & Venica
Sauvignon Ronco del Cerò / Collio

Il dolce
Cremoso al caffè e frutto della passione.

.....

14 Là di Moret / Udine
La focaccia, la burrata e le alci da stiro.

Gradis'ciutta - Robert Princic
Sauvignon 2017 / DOC Collio

Il dolce
Piselli e menta.

.....

15 La Subida / Cormòns GO
Il pomodoro e l'olio di oliva.

Marco Felluga - Russiz Superiore
Pinot grigio Mongris / Collio

Il dolce
Come i sassi dell'Isonzo.

.....

16 La Torre / Spilimbergo PN
Gambero croccante con ketchup di peperone.

Villa Parens
Sauvignon Ruttars 2017 / Collio

Il dolce
Sorbetto mela verde e zenzero.

17 Lokanda Devetak / San Michele del Carso GO
Salamella di controfiletto con la pancetta
dell'azienda Agricola Devetak Sara.

Vistorta
Treanni Rosso / Friuli-Grave

Il dolce
Torta di pere "Cosetti".

.....

18 Mondschein / Sappada UD
Raviolo al miele di Rododendro con crema di stravecchio
della latteria di Sappada, Pera croccante e fiori eduli.

Livon
Braide Alte / Collio

Il dolce
Crema al cioccolato bianco e yogurt
con salsa ai frutti di bosco.

.....

19 Sale e Pepe / Stregna UD
Faraona scottadito.

Bastianich
Vespa Rosso / Friuli-Colli orientali

Il dolce
Piarciolade.

.....

20 Vitello d'Oro / Udine
Il seppio8 estivo....

Jermann
Vintage Tunina / Collio

Il dolce
Budino di cioccolato al tè Matcha.

Piatto per vegetariani

Piatto per celiaci



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 brut magnum

.....

22 Dentesano / Percoto UD
_ Prosciutto cotto in crosta di pane Il Cartoccio.
_ Salame al tartufo nero.
_ Salame di cinghiale.

Eugenio Collavini
Ribolla Gialla brut magnum

.....

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

Eugenio Collavini
Ribolla Gialla brut magnum

.....

24 Friultrota / San Daniele UD
_ La Regina di San Daniele e le "Perle d'Orate".

Eugenio Collavini
Ribolla Gialla brut magnum

.....

25 Latteria Cividale / Cividale del Friuli UD
_ Sfizio di Stracchino
_ Stuzzico di Formaggio Matajur

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.

« Artigiani del Gusto »

29 Il Forno di Rizzo / Tarcento UD
_ Baguette.
_ Pane con lievito madre grano duro integrale Tuminia.
_ Pane con le noci.
_ Pane al curry con cereali Bio decorticati.
_ Pane con lievito madre di grano tenero macinato a pietra.

.....

30 Il Forno di Rizzo / Tarcento UD
_ Panettone.
_ Soleado.
_ Eclair Pinocchio.

Dario Coos
Ramandolo Il Longhino

.....

31 Pasticceria Simeoni / Udine
_ Cubo mignon con biscotto morbido al pistacchio,
polpa di mirtillo e crema alla vaniglia.
_ Vellutata al rosmarino, cubi di mele e lime,
crema al limone e croccante al rosmarino.

Dario Coos
Ramandolo Il Longhino

.....

32 Dall'Ava Bakery Maria Vittoria / S. Pietro al Nat. UD
_ La gubana da kg. 3.
_ Biscotti misti.

Dario Coos
Ramandolo Il Longhino

.....

33 Devetak Sara / San Michele del Carso GO
_ Fantasia di confetture e i mieli del Carso.

.....

34 Scian / Cordenons PN
_ Il gelato al tiramisù con l'arancia candita
e grappa invecchiata Nonino.
_ Il sancho al fior di capperi.

.....

35 Aceto Sirk / Cormons GO
Sorbetto all'aceto Sirk.

.....

36 Snaidero / Mels UD
_ Affettatrici d'Autore.

« Artigiani del Gusto »

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!
_ Grappa Nonino Riserva AnticaCuvée® aged 5 Years.
_ Grappa Nonino Monovitigno® Moscato.
_ Grappa Nonino Monovitigno® Merlot.
_ Grappa Nonino Monovitigno® Sauvignon blanc.
_ UE® Nonino Uvabianca® Acquavite d'Uva.
_ Frut® Nonino Pirus / Williams Distillato di Pere Williams.
_ Amaro Nonino Quintessentia®.
_ Prunella Nonino Mandorlata®.

.....

38 Oro Caffè / Udine
_ **100% Arabica Rose**
Miscela di caffè 100% Arabica Etiopia, Guatemala e Santos brasiliano dal profumo che ricorda il boccio 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


più di un'isola

Le Eccellenze dell'Agroalimentare e ... dintorni:


EUGENIO
COLLAVINI

DALL'AVA BAKERY
MARIA VITTORIA
LA GUBANA

Dentesano
dal 1954, la bontà dei Salumi


Devetak Sara


DOK
DALL'AVA


Friul Trota

IL FORNO RIZZO
pasticceria


Camera di Commercio
Udine


80° ANNIVERSARIO
JC
Jolanda de Colò


dal 1924
Latteria Sociale
Cividale
Valli del Nonino

MOLINO ZORATTO


Muzzana
Amatori Tartufi


NONINO
Distillatori in Friuli dal 1897


ORO
CAFFÈ


Scian


FRIULI
FUTURE
FORUM

SIMEONI
pasticceria


Snaidero
Affettatrici d'Autore


ACETI

Con la partecipazione di:


Cividin
Viaggi


Globus
NOLEGGIO ARTICOLI CATERING


GP
EVENTI

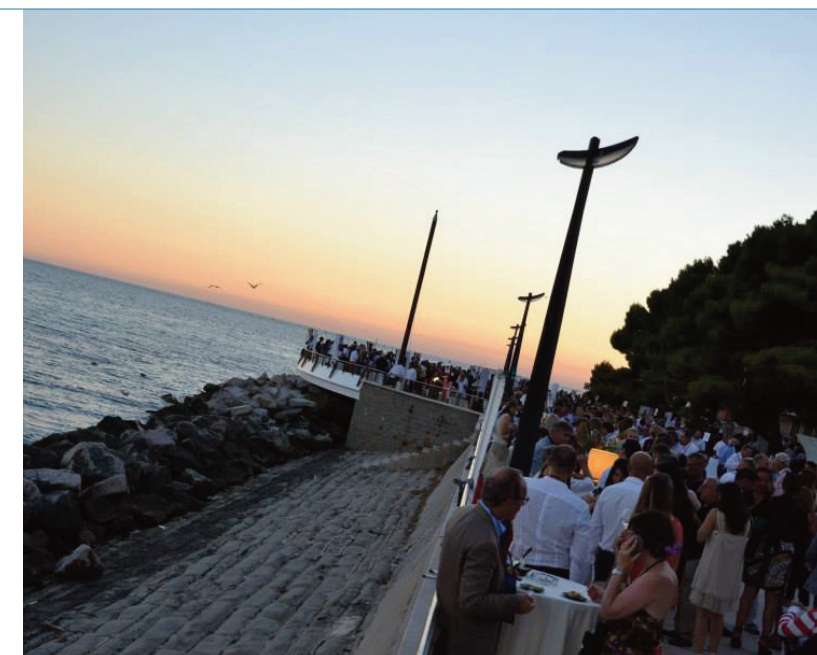

LIS
LAVANDERIA
INDUSTRIALE
SANVITESE


ROBERTO PEDI
FOTO


PromoTurismo
FVG
FRIULI VENEZIA GIULIA


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 2° "Concerto del gusto"
della stagione estiva 2018.

Grado Lungomare Nazario Sauro
alle spalle del municipio.
Martedì 24 e mercoledì 25 luglio 2018
alle ore 20,00